

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу (ХТГРТБ)



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.)

Полтава
2019

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу (ХТГРТБ)**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.)

**Полтава
ПУЕТ
2019**

УДК 664.640.4:338.48
А43

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу
Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі» заборонено*

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

О. О. Нестуля – д. і. н., професор, голова комітету, ректор ПУЕТ;
Н. С. Педченко – д. е. н., професор, заступник голови комітету, перший проректор ПУЕТ;
С. В. Гаркуша – д. т. н., професор, заступник голови комітету, проректор з наукової роботи ПУЕТ;
В. О. Скрипник – д. т. н., доцент, відповідальний секретар, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;
Г. П. Хомич – д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;
Т. В. Капліна – д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;
Г. П. Скляр – д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу ПУЕТ;
Я. М. Бичков – к. т. н., доцент, завідувач кафедри інженерії, обладнання та математики ПУЕТ;
І. М. Петренко – д. і. н., професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ;
Н. А. Новицька – завідувач кафедри фізичного виховання ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 126 с.

ISBN 978-966-184-357-7

Збірник містить тези доповідей із проблем розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, зокрема, прогресивних технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, геоелементних особливостей розвитку туристичної діяльності, прогресивних процесів та обладнання харчових виробництв і ресторанного господарства, сучасних технологій підготовки майбутніх фахівців, фізичної культури і спорту в житті студентів.

Збірник зацікавить наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів відповідних напрямів підготовки.

УДК 664:640.4:338.48

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори*

ISBN 978-966-184-357-7

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2019

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

20.11.2019

8⁰⁰–10⁰⁰ Хол 1-го поверху: Заїзд та реєстрація учасників конференції

10⁰⁰–12⁰⁰ – Аудиторія 302 – Відкриття конференції, пленарне засідання

Вітальне слово ректора ПУЕТ проф. О. О. Нестулі

1. Шуканов П. В., Логвин М. М., Карпенко Н. М. Геоелекономічні аспекти міжнародного розвитку туризму.

2. Хомич Г. П., Горобець О. М., Левченко Ю. В., Добринь Ю. М. Використання вторинної рослинної сировини в технології оздоблювальних напівфабрикатів.

3. Капліна Т. В., Капліна А. С., Ковінько О. П., Куш Л. І. Класифікація організацій за характером взаємозв'язків із інновацією

4. Петренко І. М. Формування ідентичності як чиннику розвитку студентської молоді.

5. Новицька Н. А., Ахтирська Н. М., Крафт В. А. Здоровий спосіб життя один із чинників формування духовних цінностей.

12⁰⁰–13⁰⁰ – перерва на обід

13⁰⁰–16⁰⁰ – робота секцій

СЕКЦІЯ 1. ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Аудиторія 224

Керівник секцій – доцент, к. т. н. Суткович Т. Ю.

Секретар – Беркита Г. А.

1. Хомич Г. П., Ткач Н. І., Левченко Ю. В., Педченко М. Г. Дослідження впливу хеномелесу на якість м'яса в процесі маринування.

2. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Дудник С. О., Люлява О. Органолептичні властивості кексів з гарбузовим насінням та борошном гречаним.

3. Чоні І. В., Суткович Т. Ю., Гередчук А. М. Дослідження впливу полісахаридів на структуру емульсій з різним хімічним складом.

4. Наконечна Ю. Г., Пасько Я. О. Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення.

5. Наконечна Ю. Г., Стороженко О. О., Трехан А. Г. Розроблення технології дієтичного паштету.

6. Наконечна Ю. Г., Циганко Р. А. Розроблення технології морозива на натуральних стабілізаторах.
7. Олійник Л. Б. Сучасні аспекти формування якості м'ясних продуктів.
8. Олійник Н. В., Бульдович Т. Г. Доцільність введення порошку із кореня кульбаби у вироби з кекового тіста.
9. Олійник Н. В., Гузевська І. І. Використання пшеничних висівок у технології м'ясних січених виробів.
10. Рогова А. Л., Шидакова-Каменюка О. Г., Козін М. І. Розроблення технології пісочних виробів підвищеної харчової цінності за рахунок насіння олійних культур.
11. Шелудько В. М., Ряшко Г. М., Сергейчук Я. Д. Удосконалення технології фокаччі.
12. Ткач Н. І., Кожан К. О. Вдосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням інулінвмісної сировини.
13. Тюрікова І. С., Черненко Ю. С., Турченков Д. Д. Розроблення технології плодовоовочевого десерту з горіховою добавкою.
14. Медведь Л. М. Сучасні підходи до раціонального харчування.
15. Мацук Ю. А., Колпікова Є. О. Оцінка впливу безглютенових видів борошна на якісні показники кексів.
16. Висоцька С. І., Хомич Г. П., Горобець О. М., Митько А. П. Використання борошна м'язозерної пшениці в технології харчових продуктів.
17. Хомич Г. П., Горобець О. М., Сокол А. А., Іванов В. Ю. Використання кавового шламу в технології борошняних виробів.
18. Бородай А. Б., Горобець О. М., Самброс Ю. В. Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання агрусу.
19. Горайнова Ю. А., Слащева А. В., Світлична О. О. Шовковиця як перспективна добавка до борошняних кондитерських виробів.
20. Саулін А. М., Гринченко О. О. Перспективи використання квасолевого борошна в технології м'ясних напівфабрикатів.
21. Галлах А. А., Гринченко О. О. Технологія овочевих мусів для on-line реалізації.
22. Федченко А. В., Гринченко О. О. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного.
23. Назаренко І. А., Никифоров Р. П. Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубличних виробів.
24. Положишникова Л. О., Гнатюк М. А., Муковоз О. С. Використання нетрадиційної рослинної сировини при виробництві хлібобулочних виробів.
25. Шелудько В. М. Італійські борошняні вироби в Україні.

СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

Аудиторія 232

Керівник секції – доцент, к. т. н. Столярчук В. М.

Секретар – асистент, Кирніс Н. І.

1. Кирніс Н. І. Перспективи розвитку ресторанного кейтерингу в Україні.

2. Страшко Л. М., Гриценко Л. О. Етнодизайн як засіб формування професійної компетентності і духовно-ціннісного виховання майбутніх фахівців ГРГ.

3. Володько О. В., Рогова Н. В. Інноваційні системи опалення підприємств готельно-ресторанного господарства.

4. Рibaкова С. С., Миронов Д. А. Напрями підвищення ефективності реклами як засобу реалізації комунікаційної політики підприємства готельного господарства України.

5. Карпенко В. Д., Карпенко О. В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства споживчої кооперації в ринкових умовах.

6. Соколова В. І., Крусір Г. В. Дослідження ключових елементів життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу.

7. Михайлова Н. В. Конкурентоспроможність підприємств готельного бізнесу.

СЕКЦІЯ 3. ГЕОЕКОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Аудиторія 506

Керівник секції – професор, д. геогр. н. Шуканов П. В.

Секретар – доцент, к. е. н. Тараненко О. О.

1. Вітюнін В. О. Чинники розвитку професійних компетенцій управлінського персоналу в умовах глобалізації.

2. Студенець В. О. Основні тенденції розвитку продуктивності праці в контексті забезпечення ефективності туристичних підприємств.

3. Логвин М. М., Логвин Д. М. Лікувально-оздоровчий туризм в Україні: регіональні реалії.

4. Гладкий О. В. Сучасні тенденції розвитку міжнародного туризму в світі та в Україні.

5. Кожушко С. П., Захарова С. Г. Destination quality management як філософія управління в організації туристичної діяльності.

6. Дробиш І. В. Роль кадрової складової у підвищенні ефективності діяльності підприємств туристичної сфери.

7. Степанова Л. В., Тужилкіна О. В. Розвиток трудового потенціалу туристичної галузі: особливості та напрями удосконалення в умовах глобалізації.

8. Тараненко О. О., Животенко В. О. Перспективи використання вартісно-орієнтовного управління на підприємствах сфери туризму.

СЕКЦІЯ 4. ПРОГРЕСИВНІ ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Аудиторія 234

Керівник секції – доцент, к. т. н. Миронов Д. А.

Секретар – Малишева В. В.

1. Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Теоретичне моделювання термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах.

СЕКЦІЯ 5. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГУМАНІТАРНИХ НАУК У ДОСЛІДЖЕННЯХ ВИКЛАДАЧІВ І СТУДЕНТІВ

Аудиторія 330

Керівник секції – професор, д. і. н. Петренко І. М.

Секретар – Тетко Т. І.

1. Лебедик Л. В. Актуальні ергономічні проблеми підготовки викладачів вищої школи в умовах магістратури.

2. Мовчан М. М. Сучасна інтернет-комунікація і проблема страху.

3. Пивоварська К. С. Особливості віддаленої (дистанційної) роботи в Україні.

4. Ткаченко О. В., Соколенко В. М., Медведь Л. М. Індивідуалізація навчання як один з пріоритетних напрямків сучасної педагогіки з урахуванням індивідуально-типологічних особливостей особистості.

5. Тодорова І. С. Психологічні засади формування академічної доброчесності у студентів.

6. Шара С. О., Сарапин В. В. Особливості організації виховної роботи в закладах вищої освіти.

7. Усанов І. В. Вино як засіб тверезості.

8. Пусепліна Н. М. Організація музейно-педагогічної діяльності у системі підготовки викладачів вищої школи до виховної роботи.

СЕКЦІЯ 6. ФІЗИЧНА КУЛЬТУРА ТА СПОРТ В ЖИТТІ СТУДЕНТІВ

Аудиторія: методкабінет спорткомплексу «Олімп»

Керівник секції – Новицька Н. А.

Секретар – Нестеренко О. В.

1. Симоненко Н. О., Васецький І. А. Нові підходи у фізичному вихованні зі студентами з послабленим здоров'ям в умовах переходу до нових методів у навчальному процесі.

21.11.2019

9⁰⁰–10⁰⁰ – підбиття підсумків роботи за секціями конференції

10⁰⁰–11⁰⁰ – аудиторія 224 – підбиття підсумків роботи конференції

СЕКЦІЯ 1. ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ХЕНОМЕЛЕСУ НА ЯКІСТЬ М'ЯСА В ПРОЦЕСІ МАРИНУВАННЯ

THE RESEARCH OF THE INFLUENCE OF THE CHAENOMELES ON THE QUALITY OF MEAT IN THE PICKLING

Г. П. Хомич, д. т. н., професор (ПУЕТ);

Н. І. Ткач, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Ю. В. Левченко, к. т. н. (ПУЕТ);

М. Г. Педченко, магістрант (ПУЕТ)

Аналіз структури харчування України показує, що протягом останніх років у зв'язку з прискореним ритмом життя населення відбувається стабільне збільшення споживання м'ясних напівфабрикатів та інших продуктів високого ступеня готовності.

Напівфабрикати з м'яса, на відміну від традиційного м'яса, доступні кожному, незалежно від рівня доходу споживача і щорічно відбувається збільшення ємності ринку на 30 %.

Найбільшим попитом на ринку напівфабрикатів користуються мариновані напівфабрикати, які володіють не тільки специфічними органолептичними показниками, але й відрізняються порівняно більшим терміном зберігання.

Для покращення технологічних властивостей м'ясної сировини здійснюють маринування з використанням розчинів харчових органічних кислот – оцтової, лимонної, молочної, винної, яблучної та аскорбінової. Механізм розм'якшення м'яса органічними кислотами полягає в тому, що в процесі маринування у кислому середовищі колагенові волокна м'яса набухають. Окрім того, харчові органічні кислоти, вступаючи у взаємодію з компонентами сировини, надають продукту приємний специфічний смак і аромат, частково розщеплюють білки і жири, що робить його більш м'яким і смачним.

Використання маринадів на основі оцтової кислоти, яка згубно діє на організм людини, не завжди прийнятна для всіх груп споживачів. Сучасне виробництво пропонує різноманітні маринади, які передбачають заміну оцтової кислоти з використанням в їх рецептурі лимонного, ананасового, грейпфрутового, гранатового соків, соку з ківі та томатного соусу, до складу яких входить композиція органічних кислот, що позитивно впливатиме на пластичні характеристики м'ясної сировини.

Для підтвердження даного припущення проводили обробку зразків м'яса яловичини органічними кислотами, концентрація яких у розчині була адекватна маринаду з оцтовою кислотою (9 %), а кількість становила 5 % від маси в зразках.

Результати досліджень показали, що найефективніше на технологічні властивості м'ясної сировини впливає яблучна кислота з концентрацією 9 %. За використання яблучної кислоти спостерігається підвищення показника ніжності. Вологозв'язуюча здатність м'яса підвищується на 3%, вологоутримуюча – на 4 % у порівнянні з контрольним зразком, де була використана оцтова кислота.

Дослідження якісного складу органічних кислот плодів хеномелесу свідчать про наявність в його складі органічних кислот, серед яких переважає яблучна (3,40–4,10 %), виявлена лимонна (0,15–0,23 %), хінна (1,64–1,96 %) та бурштинова (0,11–0,14 %) кислоти.

Такий якісний склад органічних кислот плодів хеномелесу підтверджує можливість використання соку з хеномелесу у виробництві маринадів, оскільки в його складі містяться в значній кількості органічні кислоти, які впливатимуть на білки м'яса та можуть поліпшити якісні показники готового продукту.

Експериментальні дослідження проводили у соках з хеномелесу, лимону та пюре з ківі зі зразками м'яса яловичини та м'яса свинини з різних частин туші. Контрольним зразком був маринад з використанням оцтової кислоти.

Після витримки зразків у маринадах з використанням соків та пюре з фруктові сировини протягом години дослідили технологічні властивості м'ясної сировини. Встановлено, що використання соку хеномелесу у складі маринадів для яловичини позитивно впливає на функціонально-технологічні характеристики м'ясних виробів: ніжність м'яса зростає на 15–28 % у порівнянні з контрольним зразком. В залежності від виду маринаду збільшується вологозв'язуюча здатність м'яса – на 10–11 % та його вологоутримуюча здатність – на 8–9 %.

За обробки маринадом з соком хеномелесу м'яса свинини з тазостегнової частини туші, яка характеризується підвищеним вмістом сполучної тканини, в дослідних зразках зростає ніжність м'яса на 20–28 %, збільшується його вологозв'язуюча здатність – на 14–16 % та вологоутримуюча – на 10–11 % у порівнянні з контрольним зразком, що підтверджує доцільність використання таких маринадів для розм'якшення сировини з підвищеним вмістом сполучної тканини.

Органолептична оцінка напівфабрикатів з м'яса після теплового оброблення також підтверджує позитивний вплив соку хеномелесу на смак та консистенцію готового продукту.

Таким чином результати проведених досліджень доводять доцільність використання соку з хеномелесу в рецептурі маринадів для м'ясних напівфабрикатів і їх позитивний вплив на технологічні та якісні характеристики готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КЕКСІВ З ГАРБУЗОВИМ НАСІННЯМ ТА БОРОШНОМ ГРЕЧАНИМ

ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF CAKES MADE PUMPKIN SEEDS AND FLOUR BUCKWHEAT

Т. В. Капліна, д. т. н., професор (ПУЕТ);
В. М. Столярчук, к. т. н., доцент (ПУЕТ);
С. О. Дудник, здобувач (ПУЕТ);
О. Люлява, PhD

На початку ХХІ ст. достатньо загострилася проблема повноцінного харчування населення. Дедалі більше науковців акцентують увагу на необхідності збагачення борошняних кондитерських виробів (БКВ) біологічно активними компонентами, оскільки вони залишаються популярними серед населення. Внесення до складу БКВ біологічно активних речовин дозволяє вирішити низку питань в залежності від поставленої мети: покращити їх споживчі властивості, знизити вартість виробів, розширити їх асортимент, підвищити тривалість зберігання, зменшити енергоємність і підвищити показники безпечності виробів.

Одним із перспективних шляхів вирішення зазначених проблем є використання нетрадиційної рослинної сировини, такої як гарбузове насіння (ГН) та борошно гречане (БГ). Їх уведення до технологій забезпечить можливість поповнити баланс макро- і мікронутрієнтів, які є життєво важливі для людини. Гарбузове насіння, незважаючи на широке застосування у харчових технологіях, залишається найбільш затребуваною сировиною, завдяки високому вмісту протеїнів, високим фармакологічним властивостям (протидіабетичній, протигрибковій, антибактеріальній, протизапальній та антиоксидантній дії). Гречане борошно має високий вміст незамінних амінокислот. За кількістю лізину та треоніну воно переважає пшеницю, рис і є наближеним до соєвих білків, а за вмістом валіну поступається лише рису та може бути прирівняне до коров'ячого молока, а за лейцином – до яловичини.

Попередніми дослідженнями встановлено [1, с. 86] встановлено доцільність уведення до рецептури кексів ГН 30 % та БГ 7 % (на суху речовину пшеничного борошна). Проведено органолептичну оцінку нових виробів за допомогою сенсорного аналізу [2, с. 106]. Результати представлено на рис. 1.

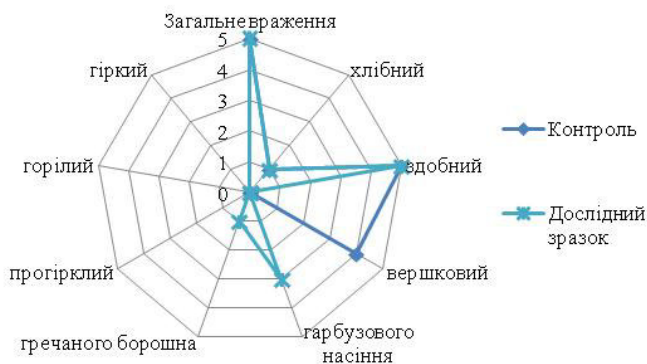
Органолептична оцінка готових виробів показала, що всі зразки мали відмінне загальне враження, оливкове забарвлення, відрізнялися від контрольного зразка приємним присмаком і запахом гарбузового насіння та гречки.

Висновки. Результати наших досліджень підтверджують доцільність уведення 30 % ГН та 7 % БГ (на суху речовину пшеничного борошна). Внесення біологічно активних речовин до рецептури кексів сприяють значному покращенню харчової цінності виробів.

А



В



С



Рисунок 1 – Профілограми органолептичних властивостей кексів: (дескриптори: А – смак; В – запах; С – колір)

Список використаних джерел

1. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / Родина Т. Г. – Москва : Академия. 2004. – 208 с.
2. Kaplina T. Changes in qualitative indices of cakes depending on part of added pumpkin seeds / T. Kaplina, V. Stolvarchuk, S. Dudnyk // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. – 2018. – № 21. – С. 114–118.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОЛІСАХАРИДІВ НА СТРУКТУРУ ЕМУЛЬСІЙ З РІЗНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ RESEARCH INFLUENCE OF POLYSACCHARIDES ON THE STRUCTURE OF EMULSIONS WITH DIFFERENT CHEMICAL COMPOSITION

І. В. Чоні, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Т. Ю. Суткович, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

А. М. Гередчук, к. т. н. (ПУЕТ)

В останні роки найбільш часто в технологіях виробництва продуктів з емульсійною структурою застосовуються стабілізаційні системи, які містять полісахариди. За цього стабілізація емульсій досягається шляхом підвищення в'язкості дисперсійного середовища, що, в свою чергу, покращує гідродинамічний фактор стійкості емульсій за рахунок зниження швидкості коагуляції дисперсної фази.

Комплексне використання полісахаридів у складі рослинної сировини дозволяє значно зменшити собівартість продукції, отримати продукт з низькою калорійністю та підвищеною харчовою цінністю. Тому перспективним є використання борошна вівсяної та перлової круп для покращення органолептичних та технологічних характеристик соусів.

Відомо, що завдяки особливості хімічного складу виражена згущуюча здатність борошна вівсяної і перлової круп зростає за підвищення концентрації борошна і температури гідротермообробки. Саме такі властивості дають можливість використовувати його як емульгатор та стабілізатор харчових емульсій.

З метою вивчення характеру впливу окремих полісахаридів злакових на стабільність емульсій були підготовлені модельні зразки емульсій з пектином яблучним (1 %), на 1 % розчині слизових речовин перлової і вівсяної круп, пшеничному борошні з гідромодулем 1 : 10, крохмалі (при гідромодулі 1 : 2) із вмістом соняшникової олії 30 % до маси.

Для оцінки стабільності зразків скористались загально прийнятим морфометричним методом за допомогою електронного мікроскопа. При цьому вивчали ступінь дисперсності у системі за характером розподілу жирових кульок у полі 1 см³ та їх розмірами.

Результати електронно-мікроскопічного дослідження зразків емульсій наведені в табл. 1.

Таблиця 1 – Розподіл жирових кульок за розмірами у зразках емульсій (%)

($n = 5; p \geq 0,95$)

Зразки модельних емульсій	Вміст у емульсії жиру, %	Розподіл (в %) жирових кульок за розміром, мкм					Разом, %
		до 2	2–4	4–6	6–8	≥ 8	
Зразок 1	30	93	1,5	–	1	4,5	100
Зразок 2	30	20	32	48	–	–	100
Зразок 3	30	70	26	5	–	–	100
Зразок 4	30	97	2	–	–	1	100
Зразок 5	30	99	1	–	–	–	100

В табл. 1 зразок 1 – модельна емульсія з пшеничним борошном; зразок 2 – модельна емульсія на слизових речовинах вівса; зразок 3 – модельна емульсія на слизових речовинах перлової крупи; зразок 4 – модельна емульсія на крохмалі; зразок 5 – модельна емульсія на пектині яблучному.

Аналізуючи отримані дані (табл. 1) можна відзначити той факт, що лише в емульсії з пшеничним борошном (зразок 1) жирові кульки розподілені нерівномірно, і мають невеликий відсоток фракцій з розмірами 8 та більше мкм. Наявність жирових краплин такого розміру приведе до розшарування емульсії з плином часу, а значить, дана система має низьку стабільність.

Під час дослідження емульсії на слизових речовинах перлової крупи встановлено, що жирові кульки рівномірно розподілені у полі препарату. За збільшення до 3800X видно, що більшість жирових кульок мають розміри до 2 мкм і при цьому зовсім відсутні кульки розміром більше 6 мкм.

Порівнюючи результати електронно-мікроскопічного дослідження зразків емульсії, можна зробити висновок, що найбільшу стабільність з тривалим строком зберігання можна очікувати від емульсії із слизовими речовинами перлової крупи. Досліджувані показники цієї емульсії досить близькі до аналогічних показників емульсії з яблучним пектином, в якій жирові кульки при рівномірному їх розташуванні у зразку мали в основному розміри до 2 мкм, що складало 99 % від усієї їх кількості.

Зразки емульсії на крохмалі та пектині яблучному характеризувались початковою нестабільною. Жирові кульки хоча і рівномірно розподілені в полі зору, але мають досить високий відсоток дрібних кульок розміром до 1 мкм. Такі частинки за своєю природою значно менше впливають на в'язкість системи. Разом з тим, забезпечуючи певну консистенцію соусам в результаті клейстеризації. Крохмаль, як

показали дослідження, не сприяє рівномірному емульгуванню олії та утворенню дрібнодисперсної емульсії.

Виходячи з отриманих результатів та їх аналізу можна зробити наступні висновки, що у вівсяному та перловому борошні, слизові та пектинові речовини забезпечують найбільш високу стабільність, відповідну дисперсність та довгий термін зберігання емульсії.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF SAUCES- DRESSINGS FOR HEALTH PURPOSE

Ю. Г. Наконечна, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Я. О. Пасько, магістрант (ПУЕТ)

Створенню продуктів для здорового харчування, розробці їх складу і технології виробництва приділяється особлива увага у всіх країнах світу. Структура харчування населення у економічно розвинених країнах характеризується надлишковим вживанням жирів тваринного походження, цукру, кухарської солі, і суттєвим зменшенням вживання вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон, скороченням енерговитрат, що призводить до послаблення захисних сил організму, нездатності адекватно реагувати на несприятливий вплив навколишнього середовища, стрес і значно підвищує ризик розвитку різних захворювань.

З розвитком цивілізації спостерігається зниження енерговитрат населення всіх країн світу, тому їжа повинна бути менш калорійною, тобто містити менше жирів і вуглеводів, надлишок яких сприяє розвитку прогресуючих захворювань, таких як ожиріння, діабет, серцево-судинні захворювання, гіпертонія, атеросклероз, новоутворення, і одночасно містити комплекс речовин біологічної та фізіологічної дії – вітаміни, поліненасичені жирні кислоти, незамінні амінокислоти, поліфеноли, мінеральні речовини, пектини, харчову клітковину тощо.

Продукти харчування нового покоління – це продукти зі збалансованим складом і співвідношенням біологічно цінних харчових речовин, що сприяють збереженню здоров'я, підвищенню опору організму до стресів і несприятливому впливу навколишнього середовища. Тому розробка технологій емульсійних продуктів зі збалансованим нутрієнтним – білковим і жирнокислотним складом, який відповідає фізіологічним потребам організму людини, є актуальною проблемою.

Надзвичайно розповсюдженими харчовими емульсійними продуктами є соуси, які широко використовуються в домашньому та ресторанному господарстві. Значна популярність соусної продукції у сучасних споживачів вимагає постійного розширення їх асортименту та удосконалення існуючих технологій. Зважаючи на це науковці все

частіше використовують нетрадиційну сировину як рецептурний компонент соусної продукції.

В теперішній час розвиток інноваційних технологій продуктів здорового харчування на емульсійній основі базується на використанні традиційної і нетрадиційної сировини з високим вмістом біологічно і фізіологічно цінних речовин, що дозволяє отримати продукти харчування з інгредієнтами, які мають спрямовану дію на певні органи і системи організму людини.

Плоди волоського горіху є джерелом багатьох біологічно цінних і корисних для людини речовин. Ядра цих горіхів характеризуються високим вмістом білків з повноцінним амінокислотним складом, великим вмістом жирів, які представлені есенційними жирними кислотами, значним вмістом харчових волокон та багатим мінерально-вітамінним складом. Особливої уваги заслуговує співвідношення ПНЖК у ядрі волоського горіху та його низька ціна, порівняно з іншою сировиною.

На сьогодні ядра волоського горіху, як і інша горіхоплідна сировина, використовується в основному для виробництва олії або просто для харчування. Але їх багатий хімічний склад свідчить про перспективу використання горіхів, як сировини для виробництва продуктів харчування з вираженим оздоровчим ефектом.

При розробленні технології виготовлення соусів-дресингів нами використано і насіння чіа, яким широко користуються дієтологи західних країн. Проведено аналіз хімічного складу, вологопоглинаючої і вологозв'язуючої здатності насіння чіа. Встановлено, що насіння чіа має більш виражену здатність до поглинання вологи. Маса його при замочуванні збільшується в 10–12 разів. Вологоутримуюча здатність насіння чіа пов'язана з утворенням гелеподібного шару навколо кожного зерна насіння, який не руйнується в процесі зберігання і використання. Отримані данні свідчать, що насіння чіа доцільно використовувати в якості структуроутворювача при виготовленні соусної продукції. Використання насіння чіа дозволяє не тільки підвищувати поживну, біологічну і фізіологічну цінність продуктів харчування, але й отримувати продукти з певними реологічними властивостями.

На основі твердого залишку, який утворюється при комплексній переробці ядра волоського горіха, розроблено пастоподібну універсальну жирову основу для виготовлення соусної продукції, до складу якої входять твердий залишок ядра волоського горіха, насіння чіа, вода та оливкова олія. Жирова основа містить 3,8 г білка, 27 г жирів та 6,4 г вуглеводів. Калорійність соусної продукції на універсальній жировій основі не перевищує 320 ккал.

Універсальна пастоподібна жирова основа має підвищений вміст моно- та поліненасичених жирних кислот з співвідношенням $\omega - 3$ і $\omega - 6$ жирних кислот на рівні 1 : 3,97. Розроблену універсальну основу можна рекомендувати для використання у складі соусу Песто, який за класичною рецептурою виготовляють на основі кедрових горіхів. Така заміна дозволяє отримати соус Песто з меншою калорійністю та збалансованим жирно-кислотним складом.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОГО ПАШТЕТУ

DEVELOPMENT OF DIET PATCH TECHNOLOGY

Ю. Г. Наконечна, к. т. н., доцент (ПУЕТ)

О. О. Стороженко, магістрант (ПУЕТ)

А. Г. Трехан, магістрант (ПУЕТ)

Організація здорового харчування населення – складний і багатофакторний процес, який можна реалізувати тільки спираючись на глибокі знання, гнучку наукову концепцію і продуману науково-технічну політику.

Технічний процес в харчовій промисловості багато в чому визначається демографічними змінами, соціальними змінами, змінами в умовах життя і праці. Він пов'язаний з досягненнями медицини, фундаментальних наук, новими технологічними можливостями, які з'явилися у виробників продуктів харчування в результаті розвитку науки, технології, техніки; погіршенням екологічної обстановки; жорсткою конкуренцією на ринку продуктів харчування. Все це вимагає не лише корінного вдосконалення технології отримання традиційних продуктів, але і створення нового покоління харчових продуктів, що відповідають можливостям і реаліям сьогодення. Це продукти із збалансованим складом, низькою калорійністю, з пониженим вмістом цукру і жиру і підвищеним вмістом корисних для здоров'я інгредієнтів, функціонального і лікувального призначення, із збільшеним терміном зберігання, швидкого приготування і, звичайно, цілком безпечних для людини.

Створення нових і вдосконалення існуючих технологій отримання традиційних продуктів харчування вимагає вивчення структури харчування населення, аналізу стану харчових і переробних галузей агропромислового комплексу, правильної і продуманої науково-технічної політики у області здорового харчування.

Виробництво м'ясних продуктів з високою харчовою і біологічною цінністю, з функціональними та профілактичними властивостями – одне із пріоритетних напрямків харчової технології.

Харчування є основною умовою існування людини, оскільки з їжею людина отримує все необхідне для побудови всіх клітин та тканин організму, а також поповнює витрати енергії на виконання всіх видів життєдіяльності. В наш час у більшості населення України виявлені порушення повноцінного харчування, що пов'язане з недостатнім вживанням харчових волокон, вітамінів, макро- і мікроелементів, повноцінних білків і їх нераціональним співвідношенням.

Відомо, що 90 % нашого раціону складають продукти, що не містять клітковину взагалі: м'ясо, молочні продукти, риба, яйця і т. д. На думку медиків, від дефіциту клітковини страждають всі жителі плане-

ти. В дієту сучасної людини входить від 5 до 25 грамів дієтичної клітковини. Низький рівень споживання харчових волокон розглядається як фактор ризику в розвитку ряду захворювань – кардіоваскулярних, онкологічних, ендокринних, шлунково-кишкового тракту. Відомо, що регулярне вживання їжі, яка збагачена натуральними рослинними волокнами, призводить до зниження рівня холестерину в крові, сприяє зниженню маси тіла людини.

Підвищення якості продуктів та удосконалення структури харчування населення – це складна та багатофакторна проблема. Одним із шляхів її вирішення є введення в раціон нових нетрадиційних видів рослинної сировини. Створювані продукти повинні мати високі поживні і смакові властивості, повинні бути збалансовані по вмісту білків, ліпідів, мінеральних речовин та містити в своєму складі достатню кількість харчових волокон.

Таким чином розробка методів проектування продуктів із збалансованим хімічним складом, у відповідності до теорії раціонального харчування є актуальною і потребує в наш час більш детального дослідження.

Метою було отримання низькокалорійного продукту з підвищеною біологічною та харчовою цінністю за рахунок комбінування грибною і м'ясною сировини, збагачення білками та харчовими волокнами рослинного походження.

В результаті проведених досліджень нами створено еталон продукту, враховуючи теорії адекватного, раціонального та дієтичного харчування, на які орієнтувались при моделюванні продукту з заданим хімічним складом.

Теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено вибір сировини при виготовленні паштету дієтичний з підвищеним вмістом харчових волокон, білка та пониженою калорійністю.

Встановлено діапазон оптимальних співвідношень основної сировини, що становить: 90/10, 80/20, 70/30 компонентів м'яса курячого та грибів глива звичайна, який забезпечує комбінований продукт повноцінним, збалансованим за амінокислотним складом білком.

Методами математичних розрахунків визначено хімічний склад комбінованого продукту, згідно якого вміст білка складає 49,7 %, вуглеводів – 17,8 %, в т. ч. клітковини – 11,55 %, ліпідів – 27,8 %, калорійність продукту складає 140 кКал.

На основі експериментальних досліджень розроблено технологію виробництва дієтичного паштету з використанням грибною сировини і курячого м'яса у співвідношеннях 30/70.

Готовий продукт «Паштет дієтичний з додаванням грибів глива звичайна» містить близько 36 % білка, збалансованого за амінокислотним складом, згідно вимогам ФАО/ВОЗ, вуглеводів – 14 % в т. ч. клітковини 11 %, ліпідів – 26 %. Калорійність готового продукту ста-

новить близько 140 ккал, що майже на 40 % нижче в порівнянні з прототипом, який не містить в своєму складі грибною сировини. Розроблено проекти нормативної документації на готовий продукт.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА НА НАТУРАЛЬНИХ СТАБІЛІЗАТОРАХ

DEVELOPMENT OF ICE CREAM TECHNOLOGY ON NATURAL STABILIZERS

Ю. Г. Наконечна, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Р. А. Циганко, магістрант (ПУЕТ)

Важливим елементом турботи про здоров'я людини сучасного суспільства є забезпечення її здорового харчування. Збалансованість їжі полягає в тому, щоб забезпечити організм енергією для здійснення чисельних процесів життєдіяльності; слугувати постачальником незамінних (ессенціальних) речовин для побудови живих структур; здійснити ферментативний каталіз і регулювати обмінних процесів. Таким чином, цінність будь-якого харчового продукту має двояку форму: енергетичну і біологічну. В зв'язку з цим потрібно вказати на один унікальний продукт харчування – морозиво.

До нашого часу морозиво сприймалося як десерт, який супроводжує основне вживання їжі. Враховуючи нові дослідження в області фізіології харчування, а також в області технології виробництва морозива, доцільно розглядати морозиво, що виготовляється на нових видах обладнання, як дуже корисний продукт. Згідно сучасної системи поглядів на харчування, їжа повинна відповідати метаболічним потребам організму не тільки за його складом, але і за своїм структурними формами, повинна бути адекватна особливостям фізіологічних процесів в шлунково-кишковому тракті людини. Структура морозива може бути сформована в повній відповідності з положеннями даної теорії. Розмір жирових кульок, повітряних пухирців, кристалів льоду та розчину – плазми, яка містить достатньо повне поєднання корисних речовин – все це дозволяє говорити про морозиво як про надзвичайно корисний продукт, який може бути рекомендований не тільки дітям і вагітним жінкам, але і практично будь-якому споживачу. Важливо відмітити, що морозиво корисне хворим при шлунково-кишкових кровотечах і після операцій у порожнині шлунку, коли неможливо харчування твердою їжею, а також при малокрів'ї і виснаженні.

В ХХІ столітті виробництво харчової продукції оздоровчого призначення стає стратегічним напрямком розвитку ресторанної індустрії. Серед асортименту продукції закладів ресторанного господарства особливий попит мають заморожені десерти власного виробництва, а саме морозиво, але їх асортимент обмежений, а обсяги реалізації не

задовольняють попит. Підкреслимо, що серед заморожених десертів, які історично стали особливою роль займає м'яке морозиво, яке традиційно виготовляється з натуральних вершків 35 % жирності, яєць і цукру.

На думку значної частини населення, багатьох фахівців харчування, працівників харчової промисловості м'яке морозиво, особливо виготовлене на натуральній основі з фруктів, ягід, овочів, – це ідеальне джерело всіх необхідних людині вітамінів.

При виробництві морозива – продукту, що повинен визначатися особливими структурно-механічними та смаковими властивостями окрім основної сировини, виникає необхідність у використанні різних добавок, які повинні забезпечувати в готовому морозиві бажані фізичні та органолептичні показники.

Важливою складовою морозива є стабілізатор. Хоча вміст його в морозиві невеликий, він відіграє значну роль на всіх етапах технологічного процесу та в значній мірі сприяє як формуванню, так і стабілізації структури морозива протягом зберігання.

Метою роботи було розроблення технології м'якого морозива для закладів ресторанного господарства з використанням натуральних стабілізаторів.

За результатами проведених досліджень розроблено рецептури технологію виробництва м'якого морозива з використанням стабілізатора у вигляді структури гідротермообробленого айвового пюре. Пюре придатне для використання як збагачувач натуральними речовинами, поліпшувач структури і кольору готового продукту.

Встановлено, що мінімальний гідроліз протопектину у пюре з айви спостерігався при активній кислотності 4,2...4,5 од. рН, а максимальний – при кислотності, нижчій за 3,3 од. рН. Встановлено, що із збільшенням кислотності у встановлених межах вміст протопектину зменшується на 7,14 % (на суху масу), а розчинного пектину відповідно підвищується на 6 % на фоні відносно сталої кількості пектинових речовин. Виявлений ефект сприятиме підвищенню функціонально-технологічних властивостей айвового пюре як стабілізуючого агента. Таким чином, для максимальної активації пектинових речовин айвового пюре можна рекомендувати інтервал значень активної кислотності 3,0...3,3, що цілком прийнятний для застосування при виробництві морозива відповідно до вимог ДСТУ 4734:2007 (не вище 80 °Т).

Для досягнення високої структуруючої здатності пюре з айви рекомендовано піддавати тепловій обробці при температурі 90 °С впродовж 15 хв.

Результати досліджень мають практичне значення для одержання натурального структурувального компоненту у складі морозива при рекомендованих режимах попереднього оброблення.

Розроблені технології виробництва м'якого морозива з використанням гідротермообробленого пюре айви в якості стабілізатора,

відрізняються зниженою калорійністю, підвищеним вмістом, харчових волокон та біологічно активних речовин.

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

MODERN ASPECTS FORMATION QUALITY OF MEAT PRODUCTS

Л. Б. Олійник, к. т. н., доцент (ПУЕТ)

Глобалізація ланцюга виробництва харчової продукції, пошук нових продуктів, кольорів, смаків і ароматів зумовлює появу і використання новітніх інгредієнтів і технологій у різних галузях харчової промисловості та сфери ресторанного господарства. Сучасна наука пропонує широкий спектр інноваційних способів формування технологічних та споживчих характеристик продуктів. Тому за останні кілька десятиліть технологи харчової промисловості та закладів харчування впровадили у виробництво сотні нових та нетрадиційних інгредієнтів, харчових технологічних та біологічно активних добавок.

Сфера застосування новітніх та нетрадиційних харчових інгредієнтів, які раніше масово не використовувалися як в індустріальному виробництві, так і ресторанному господарстві для різних видів харчової продукції, у тому числі і традиційної, зараз охоплює майже всю сферу виробництва продуктів харчування.

Зокрема, у виробництві м'ясних виробів використовується широкий спектр харчових добавок різноманітної функціональної дії (консерванти, антиоксиданти, вологозв'язуючі та вологоутримуючі агенти, барвники та стабілізатори кольору, смако-ароматичні добавки, наповнювачі, т. д.), а також заміників м'яса (зокрема, рослинного походження: соєві білкові концентрати та ізоляти) тощо.

Значна кількість новітніх інгредієнтів є синтетичними, або виготовляються за допомогою хімічної обробки природньої сировини. За результатами медико-фізіологічних досліджень доведено, що такі продукти є потенційно небезпечними, вони можуть стати причиною виникнення різних розладів здоров'я споживачів. Крім того, медики прийшли до висновку, що такий напрям розвитку харчової науки та технології спричиняє неможливість виробництва абсолютно безпечних продуктів, оскільки практично не існує жодного їхнього компонента, який не був би небезпечним для тієї чи іншої категорії населення.

У відповідності до плану імплементації Угоди про асоціацію в Україні прийнято низку законодавчих актів, які закладають основу для реформування системи гарантування безпечності харчових продуктів шляхом реалізації основних європейських принципів і практик.

Введенні новації передбачають впровадження в Україні європейської концепції управління безпечністю та якістю продукції, яка базується на підході «від лану – до столу» та містять конкретні вимоги щодо безпечності та якості продукції.

Відповідно до прийнятих нормативно-закоодавчих актів: небезпечний фактор у харчовому продукті – це будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини. Окремі інгредієнти, які використовуються у технологічному процесі виробництва харчової продукції, можуть викликати у деяких людей алергічні реакції або непереносимість, що становить небезпеку здоров'ю цих людей.

Медики підтверджують, що серед широко розповсюджених харчової сировини та продуктів, виготовлених з неї до алергенів належать, зокрема:

1) злакові культури, що містять клейковину, а саме: пшениця, жито, ячмінь, овес, пшениця спельта та відповідні продукти, що виготовлені з них;

2) яйця та продукти з них;

3) соєві боби та продукти з них, крім повністю рафінованої соєвої олії та жиру; природно змішаних токоферолів (E306);

4) молоко та молочні продукти;

5) гірчиця та продукти з неї.

Перелічені харчові інгредієнти є допоміжною сировиною для виробництва традиційних м'ясних продуктів, зокрема, ковбасних виробів та напівфабрикатів, кулінарних виробів та страв із м'яса. Тому існує нагальна необхідність пошуку, дослідження та застосування альтернативних видів харчових інгредієнтів для створення безпечної продукції без суттєвих втрат технологічних та органолептичних якостей м'ясопродуктів.

Перспективними у якості замінників інгредієнтів із злакових культур, що містять клейковину, можуть бути продукти переробки гречки, нешліфованого рису, насіння гарбуза та кунжуту. Проведені наукові дослідження впливу борошна та клітковини із гречки, нешліфованого рису, гарбуза у складі м'ясних січених напівфабрикатів із свинини, курятини на технологічні властивості м'ясної системи (рН, вологозв'язуючу, волого- та жирутримуючу здатності) свідчать про значну ефективність такої заміни. Крім того, нетрадиційні для цієї групи харчової продукції рослинні добавки у вигляді сумішей чи суспензій досліджуваних видів борошна у певних комбінаціях сприяють покращенню споживчих властивостей виробів із напівфабрикатів, підвищенню їх біологічної цінності.

Зважаючи на пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини та забезпечення належної якості і безпеки продуктів та страв із

м'яса, визначену ефективність застосування нетрадиційних для м'ясо-продуктів видів борошна та клітковини, доцільно продовжувати наукову роботу у напрямку розробки пакетів технологічної документації на виготовлення м'ясних січених напівфабрикатів, кулінарних виробів та страв із м'яса.

ДОЦІЛЬНІСТЬ УВЕДЕННЯ ПОРОШКУ ІЗ КОРЕНЯ КУЛЬБАБИ У ВИРОБИ З КЕКСОВОГО ТІСТА

THE PURPOSE OF INTRODUCING POWDER FROM TUBER ROOT IN PRODUCTS FROM CAKE DOUGH

Н. В. Олійник, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Т. Г. Бульдович, магістрант (ПУЕТ)

У сучасному світі, серед цілої низки зовнішніх факторів, що негативно впливають на організм людини: погіршення екологічних умов, малорухомий спосіб життя, неправильне харчування, все частіше виникають захворювання пов'язані з нестачею в організмі корисних речовин. Зважаючи на цей фактор, у всьому світі набирає обертів тенденція з розробки продуктів функціонального призначення.

Аналіз хімічного складу та харчової цінності борошняних кондитерських виробів свідчить, що переважна більшість з них не відповідає вимогам нутріціології. Незбалансованість складу борошняних кондитерських виробів пов'язана з високим вмістом жирів, вуглеводів та відносно низьким – білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів. Однією з причин такого дисбалансу є виробництво харчовою промисловістю продуктів, які не забезпечують відповідність рекомендованим нормам раціонального харчування за показниками харчової та біологічної цінності.

Одним із напрямів підвищення харчової цінності та створення борошняних кондитерських виробів заданих складів і властивостей є використання різних видів нетрадиційної сировини. Зацікавленість у цьому плані викликає кульбаба. Кульбаба була популярною рослиною протягом тисячоліть, і її цілющі властивості були використані при лікуванні різних захворювань і станів здоров'я. Всі частини кульбаби – джерело вітамінів, мінералів та біологічно активних речовин. Корінь рослини до кінця літа накопичує багато корисних хімічних сполук, наприклад, селену, цинку і міді. Застосування кореня кульбаби позбавляє від різних захворювань.

Найбільш цінні наступні речовини, що містяться в складі кореневої системи кульбаби:

- інулін, знижує рівень цукру в крові, зміцнює імунну систему, відновлює печінку;
- холін, захищає печінку від переродження, знижує холестерин;

- тритерпенові кислоти, що володіють антимікробною і протизапальною дією;
- гіркота, що стимулює виділення шлункового соку і жовчі;
- жирні кислоти, що знижують холестеринові показники;
- стерін, надає жовчогінний і сечогінний ефект, знижує ризик інсульту, інфаркту, раку;
- каротиноїди, нормалізують обмінні процеси в організмі, поліпшують зір.

При розробці нової рецептури виробів із кексового тіста за продукт-аналог обрано рецептуру № 82 Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств ресторанного господарства. Для отримання продукту лікувальної та профілактичної дії, збагаченого баластними речовинами, добавку у вигляді порошку із кореня кульбаби додавали у кількості 10, 15, 20 % до маси основної сировини. Перерахунок рецептури проводили за сухими речовинами.

Відповідно до розробленої рецептури проводили визначення основних показників, які характеризують якість кексових виробів. Одним із таких показників є вихід виробів. При проведенні досліджень було встановлено, що внесення порошку із кореня кульбаби призводить до підвищення виходу готових виробів. На рисунку наведена діаграма залежності виходу готових виробів від кількості внесеної добавки.

Вихід, %

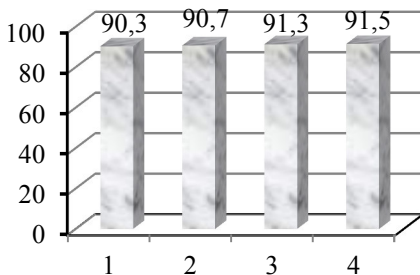


Рисунок 1 – Вплив порошку із кореня кульбаби на вихід кексів:
1 – контроль (кекс «Столичний»); 2 – кекс із заміною 5 % пшеничного борошна; 3 – кекс із заміною 10 % пшеничного борошна; 4 – кекс із заміною 15 % пшеничного борошна

Збільшення виходу готових кексових виробів можна пояснити тим, що порошок із кореня кульбаби, який містить у своєму складі клітковину, має здатність адсорбційно зв'язувати і утримувати вологу. Зв'язана волога, знаходячись у кексових виробах під час теплової обробки не вивільняється, а значить вихід готових виробів збільшується.

Враховуючи вищезазначене, додавання порошку кореня кульбаби до виробів із кексового тіста є доцільним тому, що не лише підвищується харчова та біологічна цінність виробів, а також збільшується вихід, що тягне за собою зменшення витрат сировини, а це є в наш час не мало важливим.

ВИКОРИСТАННЯ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

THE USE OF WHEAT BRAN IN THE TECHNOLOGY OF MEAT CHOPPED PRODUCTS

Н. В. Олійник, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

І. І. Гузевська, магістрант (ПУЕТ)

В основі сучасної уяви про харчування повинна лежати концепція функціонального харчування, яка б передбачала необхідність повного забезпечення потреб організму людини не лише в енергії та харчових речовинах, але і у функціональних компонентах їжі, здатних захистити організм людини від несприятливих екзо- і ендогенних факторів.

Відомо, що м'ясо і м'ясні продукти містять в значних кількостях усі незамінні амінокислоти, ліпіди, вуглеводи, деякі вітаміни, мінеральні речовини тощо. Однак, у складі традиційних м'ясних продуктів відсутні необхідні поживні речовини, що задовольняють потреби людського організму, такі як харчові волокна, легкозасвоювані вуглеводи, деякі вітаміни, мікроелементи, які містяться в продуктах переробки зерна. Тому, щоб максимально підвищити засвоюваність м'ясної продукції і забезпечити нормальний перебіг обмінних процесів в організмі людини, необхідно створювати комбіновані вироби на м'ясній основі з додаванням різних видів рослинної сировини, що містить харчові волокна.

Пшеничні висівки є найбільш доступним джерелом харчових волокон і тому їм надається велике значення, як самостійного продукту харчування, так і у вигляді добавки в молочні продукти, харчові концентрати (супи, каші), хлібобулочні і борошняні вироби. У технологіях ресторанного господарства пшеничні висівки практично не використовують, за винятком окремих рекомендацій в дієтичному харчуванні.

У висівках містяться майже усі вітаміни групи В. Більшість вітамінів цієї групи необхідні для нормальної діяльності нервової системи, шкіри, шлунково-кишкового тракту. Головна властивість вітамінів групи В – нейротропність. Цю властивість вітамінів важливо враховувати в харчуванні людей, які постійно мають нервові перенавантаження, особливо в сучасних умовах (соціально-економічні проблеми, зниження життєвого рівня, прискорений ритм життя, величезний потік інформації тощо).

Майже усі вітаміни групи В мають ліпотропну дію, тобто підсилюють окиснювання жирів, протидіють накопиченню холестерину. Поліпшують знешкоджуючу функцію печінки.

Висівки також багаті на магній. Він бере участь у підтриманні нормальної функції нервової системи та серцевого м'яза; має судинорозширювальну дію; стимулює жовчовиділення; підвищує рухову активність кишечника, що сприяє виведенню шлаків (в тому числі холестерину) з організму.

Висівки містять фіто-речовини. Фітинова кислота – є антиоксидантом, що гальмує окислювальні процеси, активізовані залізом. Фітинова кислота зменшує ризик виникнення пухлин.

Значну роль у профілактиці онкологічних захворювань відіграють лігнани висівки. У пшеничних висівках міститься ферулова кислота, яка проявляє функціональні властивості за рахунок антиоксидантних ефектів.

Дослідження проводили відповідно до літературних джерел та методик згідно з рецептурою продукту-аналогу № 658 «Котлети, биточки, шніцелі». Заміна м'яса на харчову добавку проводилась у кількості 3,5; 5,5; 7,5 % від маси основної сировини.

Відповідно до розробленої рецептури визначали основні показники, які характеризують якість м'ясних фаршів. Одним із таких показників є вологозв'язуюча здатність. При проведенні досліджень було встановлено, що введення порошку із пшеничних висівок призводить до збільшення даного показника. На рисунку наведена діаграма залежності величини вологозв'язуючої здатності м'ясних фаршів від кількості внесеної харчової добавки.

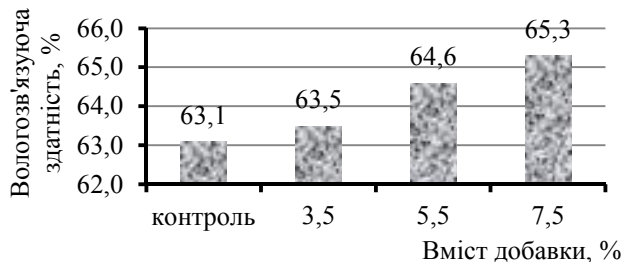


Рисунок 1 – Залежність вологозв'язуючої здатності м'ясних фаршів від кількості внесеної харчової добавки.

Так, вологозв'язуюча здатність фаршу м'ясних січених виробів контрольних зразків була меншою порівняно з аналогічними показниками дослідних зразків. Отримані дані свідчать про раціональність використання даної харчової добавки у технології м'ясних січених

виробів. Її використання дозволяє не лише збагатити вироби харчовими волокнами, але і отримати вироби з більшою вологозв'язуючою здатністю.

Це, в свою чергу, дає можливість прогнозувати та регулювати вихід, рівень втрат вологи при термообробці та органолептичні характеристики продукту.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЗА РАХУНОК НАСІННЯ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР

TECHNOLOGY DEVELOPMENT OF HIGH NUTRITIONAL VALUE COOKIES WITH SUNFLOWER SEEDS

А. Л. Рогова, к. е. н., доцент (ПУЕТ);

О. Г. Шудакова-Каменюка, к. т. н., доцент (ХДУХТ)

М. І. Козін, магістрант (ПУЕТ)

Борошняні кондитерські вироби на сьогоднішній день користуються більшим попитом. Сегмент борошняних кондитерських виробів є лідируючим на продуктовому ринку внаслідок доступності для всіх верств населення та їхньої традиційності в структурі харчування. Розробка й впровадження новітніх технологій борошняних кондитерських виробів, що містять підвищену кількість білка, незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, вітамінів, макро- і мікроелементів, є одним з можливих шляхів поліпшення структури харчування населення країни. Потенційними джерелами цих речовин можуть бути олійні культури, в т.ч. насіння соняшнику.

За даними лабораторних досліджень в стиглому насінні соняшнику містяться такі речовини: вітаміни – А, група В, Е, D; бета-каротин і каротиноїди; холін; мінеральні речовини – селен, марганець, магній, кальцій, натрій, калій, фосфор, залізо, цинк, мідь; моно- і дисахариди; жирні кислоти; амінокислоти; фітостероли; клітковина; харчові волокна; ефірні і жирні олії. Харчова та енергетична цінність продукту на 100 г: білки ~ 20,2 г; жири ~ 53,5 г; вуглеводи ~ 10,6 г; калорійність ~ 605 ккал.

Метою роботи є дослідження впливу ядра соняшнику на фізико-хімічні та органолептичні показники якості пісочного напівфабрикату; розробка рецептури та технології виробу з оптимальною за харчовою цінністю концентрацією добавки.

Для роботи було використано ядро соняшника сорту «Запорізький кондитерський», (65 % жиру та 18,3 % білку) фірми «Контакт» (м. Харків). В якості об'єкту досліджень обрано напівфабрикат пісочний основний. У процесі дослідження ядро соняшника додавали в кількості 5, 10, 15 та 20 %. Розглянули три способи введення: з відпо-

відним зменшенням всіх рецептурних компонентів; із заміною частини цукрово-жирової суміші; заміною частини борошна.

Відповідно для кожного способу теоретично розраховано зміну харчової цінності пісочного напівфабрикату в залежності від концентрації ядра соняшника. Встановлено, що кількість білка в готовому виробі підвищується найбільше при додаванні ядра замість частини цукрово-жирової суміші – на 15–58 % у залежності від концентрації добавки. Загальна кількість жиру при цьому фактично не змінюється, але при цьому має місце зростання кількості поліненасичених жирних кислот. Для зменшення кількості вуглеводів доцільно замінити добавку частину борошна.

Наступним етапом було дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників готових виробів. Апробована можливість введення ядра на різних стадіях тістоведення: у процесі приготування емульсії (на початку та в кінці), разом із борошном, у готове тісто.

Визначено, що найкращі органолептичні показники має виріб при введенні добавки наприкінці стадії приготування емульсії. Введення ядра на початку цієї стадії призводить до його механічного руйнування. Додавання ядра разом з борошном або в готове тісто призводить до збільшення тривалості замішування тіста з борошном, у результаті виріб стає твердим і нерозсипчастим.

За органолептичною оцінкою зразків готових пісочних виробів оптимальною визнана концентрація ядра соняшника 10 % від загальної кількості сировинних компонентів. Зразки з концентрацією ядра соняшника вище 10 % мають бугристу поверхню, та його форма при випіканні не зберігається, що погано впливає на його зовнішній вигляд.

Наступним кроком досліджень є визначення змін фізико-хімічних властивостей пісочного печива з різною концентрацією ядра соняшника. Дослідження якості проводились з метою встановлення відповідності фізико-хімічних показників, що регламентуються стандартом (вологість, намочуваність та щільність), зразків печива з різною концентрацією ядра аналогічним показникам зразка, виготовленого за традиційною рецептурою.

На основі проведених досліджень розроблено рецептуру пісочного напівфабрикату та технологічну схему його приготування. Встановлено, що оптимальною за органолептичними та фізико-хімічними показниками є концентрація ядра соняшника 10 % із відповідною заміною компонентів рецептурної суміші. Ядро вводиться наприкінці стадії приготування цукрово-жирової емульсії, що дозволяє уникнути механічних пошкоджень ядра і зберегти незмінною тривалість замішування тіста. Готовий виріб задовольняє усім вимогам стандарту щодо пісочного печива. Печиво має привабливий зовнішній вигляд, приємний запах та смак з присмаком насіння соняшника.

Визначено, що розроблений виріб містить в 1,5 рази більше білків ніж традиційний (на 100 г). Вміст жирів підвищується в 1,2 рази, але змінюється його склад: кількість поліненасичених жирних кислот зростає майже в 6,0 разів Також спостерігається зменшення загальної кількості вуглеводів і одночасно в 4,9 рази збільшується вміст клітковини. Наведені дані свідчать про підвищену біологічну цінність нової продукції, що є важливим в умовах сучасного збіднення раціонів населення внаслідок економічних та екологічних проблем.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФОКАЧЧІ

IMPROVEMENT OF FOCACCIA TECHNOLOGY

В. М. Шелудько, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Г. М. Ряшко, к. т. н., доцент (ОНАХТ);

Я. Д. Сергєйчук, магістрант (ПУЕТ)

Важливим напрямом розвитку промисловості є розробка продуктів нового покоління з екологічно безпечної і біологічно цінної рослинної сировини. Сучасні тенденції у кондитерській галузі, які формуються під впливом зростаючого купівельного попиту на продукти харчування, що виробляються з використанням натуральних інгредієнтів, орієнтують науковців на пошук ефективних природних добавок, безпечних і корисних для споживачів.

Аналіз наукових розробок вітчизняних і зарубіжних вчених свідчить про те, що різні природні добавки, що використовуються для виробництва борошняної продукції, недостатньо для виготовлення виробів, суттєвим недоліком яких є низький вміст важливих біологічно активних речовин, зокрема незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон, поліфенольних сполук та ін.

Науковці стверджують, що використання нетрадиційних видів борошна (ячмінне, вівсяне, кукурудзяне і з проса) у виробництві борошнених виробів дає змогу регулювати їх хімічний склад, підвищити їх харчову цінність, розширити асортимент нових виробів функціонального призначення.

Кукурудза здавна вирощувалася на території України, а продукти її переробки увійшли до раціону харчування пересічного українця. Одним із важливих продуктів переробки зернових культур є борошно. Використання кукурудзяного борошна настільки різноманітне, що зустріти його можна навіть у складі косметичних та лікарських засобів, але основне його призначення – харчовий продукт. Відомо, що вживання кукурудзяного борошна сприяє нормалізації кровообігу, зміцненню серцево-судинної системи, уповільненню процесів старіння, сприяє виведенню з організму жирових накопичень. Високий вміст кремнію сприяє підвищенню еластичності кровоносних судин і зміцненню зубів.

Серед населення, особливо у молоді, великим попитом користуються італійські борошняні вироби. Одним із таких виробів є фокачча. Фокачча – це традиційний італійський хліб, який виробляється з різних видів тіста: дріжджового, прісного, здобного.

Рецептура фокаччі походить від Стародавнього Риму. Саме тоді – в античності – її випікали на відкритому вогнищі, що знаходився в центрі житла і називався «focus». У той час люди не мали уявлення, що таке дріжджі, тому використовували для приготування фокаччі борошно, воду, сіль і оливкову олію, яка коштувала набагато дешевше борошна. Згодом ці інгредієнти стали обов'язковими для італійського виробу. Історики припускають, що фокачча є праматір'ю піци, причому так званою «бідною» її варіацією. Якщо спочатку рецепт включав в себе вище перераховані складові, і випічка називалася «panis focacius» («плаский хліб, приготовлений в золі»), то з часом інгредієнтів стало більше. Дотримуючись законів кулінарії, римляни клали на корж все, що є в будинку: оливки, анчоуси, гриби, овочі, сир та інше. Однак сільські жителі вживали фокаччу без будь-яких начинок. Саме завдяки їм випічка дійшла до наших днів з початковою рецептурою. Зараз фокачча зустрічається будь-якої форми і товщини, з добавками, начинкою (наприклад, з оливкової олії і солі, пряних трав і сиру, томатів) або без неї. У різних регіонах Італії є свої рецепти приготування фокаччі. Так, наприклад, існують: focaccia Barese – зі свіжими помідорами та картоплею; focaccia Genovese – з оливковою олією та червоною цибулею; focaccia di Recco – з сиром; focaccia Veneta – солодка фокачча, традиційна великодня страва регіону Венето. Класична фокачча, за всіма правилами, готується в кам'яній печі на дровах і подається до закусок, салатів, супів, м'яса або служить основою для сандвічів.

Проведений літературний огляд свідчить, що кукурудзяне борошно не використовувалось в технології фокаччі дотепер, тому завдання є актуальним і існує необхідність таких досліджень.

ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНУЛІНВІСНОЇ СИРОВИНИ

IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF HARDWARE SEMI-FABRICS WITH THE USE OF INULIN-CONTAINING RAW MATERIALS

Н. І. Ткач, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

К. О. Кожан, магістрант (ПУЕТ)

За останні роки значно розширився асортимент м'ясних продуктів, в рецептурі яких застосовують різні інгредієнти не м'ясного походження, для отримання продукції функціонального призначення

Підвищення цікавості споживачів до здорового харчування сприяє збільшенню попиту на м'ясну продукцію зі зниженою кількістю жиру. Це ставить складну задачу перед фахівцями м'ясної промисловості, пов'язану з тим, що жирова тканина формує важливі технологічні і споживчі характеристики продукту.

У зв'язку із цим, особлива увага надається речовинам, які здатні замінити жири. Одним з таких продуктів є інулін, отриманий з рослинної сировини. Інулін є фруктоолігосахаридом, що не перетравлюється людським організмом і з одного боку є пребіотиком, а з іншого – володіє технологічними властивостями, які дозволяють імітувати жир у продукті. При гідратації інулін формує гель, що має структуру, подібну до жирів, має нейтральний смак і запах і не впливає на аромат м'ясопродуктів. Дослідження його впливу на показники якості січених напівфабрикатів та розробка технології з його використанням є безумовно актуальною для створення продуктів здорового і дієтичного харчування.

Для дослідження використовували фарш з м'яса птиці, інулін з кореня цикорію і для порівняння порошок з кореня цикорію.

Дослідження добавок показали, що вони володіють властивостями, які можуть покращити технологічні властивості фаршу. Водопоглинальна здатність порошку кореня цикорію склала 117,49 %, інуліну цикорію – 107,20 %. Жиропоглинальна здатність інуліну – 109,2 %.

Для визначення кількості інулінвмісної сировини, що здійснює найбільший вплив на м'ясну сировину, зразки фаршу з м'яса курки були оброблені порошком натурального сушеного кореня цикорію в концентрації 5 % від маси фаршу і порошком інуліну цикорію у кількості 2, 4, 6, 8 %. Верхня межа кількості доданої речовини обумовлена рекомендаціями ВОЗ по граничним концентраціям вмісту інуліну у продукті.

Дослідження впливу добавок на модельний фарш показало, що їх використання позитивно впливає на його технологічні показники.

Необхідно було перевірити і підтвердити отримані дані на рецептурі січеного напівфабрикату «Котлета куряча». За обраною рецептурою було виготовлено 6 зразків з різним вмістом добавок.

Результати аналізу фізико-хімічних показників показали, що добавка інуліну цикорію позитивно впливає на якість напівфабрикату. Вологість збільшується на 1,5–4,5 % порівняно з контролем, а у зразку із додаванням кореня цикорію практично не змінюється. Вологозв'язуюча здатність у зразках з інуліном цикорію зростає на 2,9–4,9 %, а у зразку з коренем цикорію залишається майже на рівні контрольного зразка. Аналогічна ситуація простежується і у показниках вологоутримуючої здатності.

Аналіз отриманих даних показав, що кращі результати виявилися у зразку з додаванням 6 % інуліну цикорію.

Після виготовлення зразки січених напівфабрикатів були запаковані в полімерну плівку і заморожені при $t = -15^{\circ}\text{C}$. Заморожені напівфабрикати зберігалися протягом 30 діб. Розморожування відбувалось при температурі $0...+4^{\circ}\text{C}$ протягом доби. Після зберігання напівфабрикату провели дослідження показників якості.

Результати аналізу фізико-хімічних показників у порівнянні з даними до зберігання показали, що ВЗЗ у зразках з інуліном цикорію зменшується на 4–5 %, а у зразку з коренем цикорію і контрольному зразку зменшується на 20–25 %. Зменшення ВУЗ у зразках з додаванням інуліну цикорію склало 1,0–4,5 %, а у зразку з додаванням кореня цикорію незначне збільшення. рН усіх зразків наближена до нейтрального значення, дещо вища у зразках з додаванням інуліну цикорію, а найменша у зразку з додаванням кореню цикорію, що опосередковано свідчить про менше розкладання жирів у експериментальних зразках з інуліном.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники контрольного і розробленого напівфабрикатів

Назва показника	Напівфабрикати січені ДСТУ 7158:2010	
	контрольний	дослідний
Масова частка води, % не менше	62,0	63,5
Маса одного виробу, г не більше	75,0	75,0
Масова частка солі, % не більше	1,5	1,5
Масова частка хліба, % не більше	20,0	20,0
Вміст інуліну цикорію, мг/100г	–	16,6

Розроблений напівфабрикат відповідає вимогам ДСТУ 7158:2010 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні січені».

Дослідження показали, що при виготовленні напівфабрикатів з м'яса птиці доцільно проводити заміну частини курячого фаршу на інулін цикорію, який покращує технологічні властивості м'ясної сировини, підвищує вихід готового продукту і дозволяє виготовляти дієтичний продукт з інуліном високих органолептичних властивостей.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЛОДООВОЧЕВОГО ДЕСЕРТУ З ГОРІХОВОЮ ДОБАВКОЮ

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF FRUIT AND VEGETABLE DESSERT WITH WALNUT SUPPLEMENTS

І. С. Тюрікова, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Ю. С. Черненко, магістрант (ПУЕТ);

Д. Д. Турченко, магістрант (ПУЕТ)

Проблема поліпшення структури харчування, якості та безпеки харчових продуктів як основи життєдіяльності людини є сьогодні однією

із найважливіших як у межах однієї країни, так і планети Земля в цілому. Разом з тим, накопичений світовий досвід показує, що вирішити цю проблему швидкого корегування структури харчування майже неможливо шляхом простого збільшення обсягів виробництва і розширення асортименту традиційних харчових продуктів. Пошук альтернативних шляхів розв'язання цього надзвичайно важливого завдання привів учених і практиків до ідеї про необхідність розроблення та реалізації нових, значно досконаліших технологій виробництва харчових продуктів, адекватних за компонентних складом потребам сучасної людини. Це продукти оздоровчого, профілактичного, функціонального призначення.

Відомо, що забезпечення організму біологічно активними речовинами (БАР), зокрема, вітамінами (А, С, Е, В₆, В₉, В₁₂ і β-каротином), мінеральними, фенольними та пектиновими сполуками, харчовими волокнами підсилює функціонування його захисних систем. Перспективним джерелом БАР захисної (резистентної) дії є деякі види дикорослої і сільськогосподарської сировини, поширені на території України, зокрема, плоди волоського горіха. За своїм хімічним складом вони містять значну кількість БАР, що потенціюють дію одна одної та ефективно впливають на відновлення і підтримання функцій організму людини.

Сучасні технології харчової продукції у закладах ресторанного господарства передбачають широке використання волоського горіха як основної, так і допоміжної сировини. Метою наших досліджень було розроблення нової технології десертної продукції за умов комплексного використання зеленого волоського горіха, а саме, перикарпію волоського горіха.

Підбір складових, покладений в основу номенклатури інгредієнтів, ураховували під час моделювання мусів. Багаті сировинні ресурси України дозволили виділити перспективну та сумісну із перикарпієм біологічно цінну плодоовочеву сировину. Обрано гарбуз як джерело каротиноїдів, вітамінів антиоксидантної групи, харчових волокон та мінеральних речовин, яблука через вміст аскорбінової кислоти, пектинових сполук, мінеральних і органічних речовин для підвищення споживчих властивостей та перикарпій як джерело есенціальних речовин.

Для отримання готового продукту з високими споживчими властивостями плодоовочеву сировину піддавали тепловому обробленню – бланшуванню або запіканню. Визначали співвідношення рослинних компонентів для мусу. Доведено, що кращим за органолептичними показниками є співвідношення пюре із яблука запеченого та гарбуза запеченого або бланшованого – 60 : 40, з добавкою перикарпію – 2 %.

Отримано експериментальні зразки мусу яблучно-гарбузового з добавкою та без. Результати досліджень подано в табл. 1.

Таблиця 1 – Основні фізико-хімічні показники плодовоовочевих мусів

№ зразка	Масова частка, %			Масова концентрація, мг/100 г			рН
	сухих речовин	титрованих кислот	пектинових речовин	Л-аскорбінової кислоти	фенольних речовин	каротину	
1	17,4	0,107	0,192	3,52	1125	0	5,09
2	22,0	0,188	0,180	7,04	1250	0,896	5,25
3	22,3	0,186	0,191	10,56	1500	0,716	5,23

Примітка. 1 – Мус яблучний – контроль; 2 – мус яблучно-гарбузовий без добавки; 3 – мус яблучно-гарбузовий з перикарпієм.

Результати досліджень підтвердили високу поживну і біологічну цінність мусів, отриманих за розробленою технологією (табл. 1). Визначено збільшення вмісту речовин-антиоксидантів – аскорбінової кислоти, фенольних сполук, каротину за рахунок правильно підібраних біологічно цінних рослинних компонентів. За органолептичними показниками яблучно-гарбузові муси – це однорідна пухка маса, солодка з кислинкою, переважає яблучний смак і аромат, темно-жовтого кольору.

Отже, доведено доцільність використання для виробництва десерту яблучно-гарбузової композиції з горіховою добавкою, що забезпечує покращення біологічної цінності та споживчих характеристик готової продукції. Розроблення технологій харчової продукції за умов комплексного використання зеленого волоського горіха сприятиме оздоровчому впливові на організм людини.

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

CURRENT APPROACHES TO RATIONAL NUTRITION

Л. М. Медведь, ст. викладач (ПУЕТ)

Здоров'я людини залежить від її харчування. Якщо організм отримує достатню кількість поживних речовин і необхідних мікроелементів, то він функціонує правильно та забезпечує якісний рівень життя на довгі роки, але все це стосується правильної, корисної й екологічно чистої їжі, яка стає все більшим дефіцитом на полицях сучасних супермаркетів. Велика кількість добавок, які сприяють підвищенню терміна зберігання продукції та впливають на її органолептичні властивості, часто стає причиною захворювань сама по собі, а схильність до швидких перекусів і вживання калорійної їжі взагалі призводить до руйнівних наслідків для організму людини.

Швидкий темп життя часто змушує людей нехтувати режимом дня. Щоб не спізнитись на роботу, люди відмовляються від сніданку, або заміняють повноцінний прийом їжі швидким перекусом. Залежно від

рівня завантаженості на роботі люди можуть відмовлятися від обідньої перерви, або вона є занадто короткою для повноцінного прийому їжі, а на приготування вечері закономірно не залишається сили та часу. Отже, щоб компенсувати енерговитрати організму, людина вживає висококалорійну та не корисну їжу, що в подальшому призводить до розвитку хронічних захворювань.

Неправильне харчування стає причиною розвитку серцево-судинних хвороб, призводить до інфарктів, закупорює судини, що заважає кровотоку та підвищує ризик інсульту. Високий вміст цукру спричинює захворювання на діабет, а канцерогени й шкідливі домішки створюють ризики розвитку онкологічних захворювань [1]. Споживання жирної їжі, великої кількості цукру та вуглеводів може призвести до ожиріння, що також має негативні наслідки для нормального функціонування організму.

Щоб запобігти виникненню проблем зі здоров'ям, стає популярною тенденція вести здоровий спосіб життя, до якого належить правильне (раціональне) харчування, помірні, але регулярні фізичні навантаження, дотримання режиму дня, прогулянки на свіжому повітрі та поїздки на природу, позитивні емоції тощо. Перехід до такого способу життя часто є болісним оскільки вимагає великих зусиль волі, подолання певних шкідливих звичок, у тому числі і відмови від таких, як вживання алкоголю та куріння, абстрагування від несприйняття оточення, що без сумніву виникає вразі зміни звичної поведінки людини. У свідомості більшості людей здоровий спосіб життя часто пов'язаний із заняттями східними практиками, як-от йога чи бойові мистецтва, відмовою від вживання м'яса (вегетаріанство), або вживання продуктів, що не пройшли термічну обробку (сироїдіння) тощо, що не завжди відповідає дійсності. Адже здорове харчування – це не аскетизм у споживанні їжі, а розумний підхід до вибору продуктів харчування та правильне їх приготування. Загалом термін «раціональне харчування» (від латин. *rationalis* – розумний) – це фізіологічно повноцінне харчування, що забезпечує потреби організму людини в енергії та основних поживних речовинах у їх найбільш сприятливому співвідношенні й з урахуванням віку, статі, характеру праці, кліматичних умов тощо [2]. Зазвичай правильно розрахувати ідеально збалансований прийом їжі достатньо складно і це вимагає від людини певних навичок, наприклад, знання хімічного складу продуктів, їх властивостей, та як вони змінюються у процесі термічної обробки. Такими нюансами, зазвичай, займаються дієтологи, науковці, люди, задіяні в харчовій промисловості, а також фахівці в ресторанному бізнесі, що позиціонують себе як заклади з корисною їжею, та небайдужі до свого здоров'я ентузіасти. Донедавна для розрахунку енергетичної цінності готових страв користувалися таблицями хімічного складу продуктів за редакцією Покровського [3], але завдяки розвитку науково-технічного прогресу кожен може спробувати себе в ролі власного дієтолога: користуватися

розробленими та впровадженими у використання додатками для смартфона й різноманітними калькуляторами раціону, що дозволяють розраховувати калорійність готових страв за їх рецептом, визначати кількість вітамінів та мінералів, що отримує людина, споживаючи страву із зазначеного рецепту. Додатки враховують відсоток втрати речовин під час теплової обробки, генерують поради, як зберегти максимальну користь продуктів, розробляють програму для схуднення, вираховують індекс маси тіла, рахують добову потребу калорій, радять необхідну кількість нутрієнтів тощо [4]. Такі калькулятори є незамінними помічниками людині, яка бажає вести здоровий спосіб життя і тримати себе у формі.

Отже, стежити за власним здоров'ям та контролювати харчування за бажанням може кожен. Сучасні технології дозволяють використовувати додатки на смартфонах та калькулятори в комп'ютерах для розроблення раціону індивідуально під потреби кожного, а виховання власної сили волі, дотримання режиму дня та фізична активність суттєво продовжують тривалість та якісний рівень життя людини.

Список використаних джерел

1. Єгоров Б. Стан харчування населення України // Б. Єгоров, М. Мардар // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 140–147.
2. Валецька Р. О. Рациональне збалансоване харчування спортсменів. // Р. О. Валецька // Фізичне виховання, спорт і культура здоров'я у сучасному суспільстві. – 2013. – № 2. – С. 98–101.
3. Покровский А. А. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / А. А. Покровский. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 227 с.
4. Составление рецептов готовых блюд. Калькулятор рецептов. Анализатор рецептов. – URL: https://health-diet.ru/health-diet/recipe/index.php?utm_source=hd&utm_medium=content&utm_campaign=calculatorList&utm_term=recipeCalc.

ОЦІНКА ВПЛИВУ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ КЕКСІВ

THE ESTIMATION OF THE INFLUENCE OF GLUTEN-FREE FLOUR ON QUALITY INDICATORS OF CAKES

**Ю. А. Мацук, к. т. н., доцент (ДНУ ім. Олеся Гончара);
Є. О. Колпикова (ДНУ ім. Олеся Гончара)**

Світовий і вітчизняний досвід свідчать, що перспективним і прогресивним є виробництво харчових продуктів, що нівелюють різні захворювання, в тому числі і генетичні. Відомо, що найбільш частим

генетичним захворюванням являється – целиакія (глютенова ентеропатія), яка пов'язана з синдромом мальабсорбції внаслідок непереносимості гліадину – компоненту білка глютену (жита, пшениці, ячменю, деяких видів вівса), що має тенденцію до зворотного розвитку та повного відновлення слизової оболонки за умови суворого дотримання безглютенової дієти.

Необхідно відмітити, що асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів на ринку України формується в основному за рахунок імпоротної продукції, яка має досить високу вартість. Саме тому забезпечення людей з целиакією безглютеновими продуктами вітчизняного виробництва – це дуже серйозна соціально-технологічна проблема. Вживання харчових продуктів, виготовлених з аглютенової сировини, забезпечує не тільки лікування хворих, а й підтримку здорових людей на належному працездатному рівні. Безглютенові дієти є трендом сучасності.

Таким чином, метою досліджень, які висвітлені, є оцінка впливу безглютенових видів борошна (рисового, гречаного, кукурудзяного) на якісні показники борошняних кондитерських виробів – кексів.

Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні завдання: дослідження можливості використання аглютенових видів борошна в рецептурі виробів та вивчення органолептичних, фізико-хімічних, функціонально-технологічних властивостей розроблених кексів.

Відповідно до наведених міркувань, із врахуванням доступних джерел інформації та на основі результатів проведених досліджень встановлено, що при розробці нових борошняних кондитерських виробів для хворих на целиацію проста заміна пшеничного борошна на безглютенове не можлива. Оскільки кожне борошно має свої особливі споживчі та технологічні особливості, які впливають на органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні властивості готової продукції.

Саме тому для створення безглютенових виробів на основі рисового, гречаного, кукурудзяного борошна необхідно проведення великого комплексу досліджень.

В якості контрольного зразка була обрана рецептура кексу «Столичний» (ДСТУ 4505:2005 «Кекси»). В розроблених рецептурах здійснювалася 100 % заміна пшеничного борошна на безглютенове. Як зазначалося вище, в якості безглютенового борошна були обрані в різних співвідношеннях: кукурудзяне (ТУ У 15.6-13929625-001:2011), гречане (ДСТУ 7702:2015) та рисове (ТУ У 82.9-31641954-003-2013) вітчизняних виробників.

В процесі досліджень були визначені сенсорні показники якості готових виробів. Це обумовлено тим, що органолептичні показники продуктів мають першорядне значення для споживача. Оскільки, без будь-яких фізико-хімічних досліджень дають загальну уяву про якість продукту.

Органолептичний аналіз готової продукції проводили експертним методом за п'ятибальною шкалою згідно з ДСТУ 2903:2005. Результати дегустаційної оцінки дають можливість стверджувати, що розроблені зразки безглютенових кексів характеризувалися гармонійним збалансованим за вмістом інгредієнтів смаком та ароматом, приємним кольором відповідно до виду борошна.

Проаналізувавши отримані дані можна стверджувати, що використання безглютенових видів борошна призводить до покращення структури тіста, покращується пористість в порівнянні з контрольним зразком.

Слід зазначити, що розроблення способу виробництва безглютенових кексів вимагає дотримання основних вимог до якості готового продукту, зазначених в нормативній документації.

Встановлено, що значення фізико-хімічних показників якості кексів (масова частка вологи, загального цукру, жиру, золи, лужність та кислотність) знаходяться в межах встановлених норм, формостійкість виробів стає більшою, що вказує на покращення споживчих властивостей безглютенових кексів.

Таким чином, на підставі вищезазначеного можна зробити висновок про те, що дослідження дозволили розробити рекомендації щодо технології кексів на аглютенових видах борошна. Застосування аглютенових видів борошна надає можливість рекомендувати розроблені вироби хворим на целіакію.

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА М'ЯКОЗЕРНОЇ ПШЕНИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

THE USE OF FLOUR WHEAT IN FOOD TECHNOLOGY

С. І. Висоцька, аспірант (ІПР НААН України);

Г. П. Хомич, д. т. н., професор (ПУЕТ);

О. М. Горобець, к. т. н., (ПУЕТ);

А. П. Митько, магістрант (ПУЕТ)

Борошно відіграє важливу роль в процесі формування якості борошняних кондитерських виробів. На рецептурний склад, параметри технології, а також структурно-механічні властивості тіста, текстуру та смак готової продукції певною мірою впливають вид і властивості борошна. У світовій практиці існує диференційований підхід до використання борошна залежно від його цільового призначення (типу) Є борошно для кондитерських виробів, бісквітів тощо. В Україні, на жаль, спеціального кондитерського борошна не існує, а в кондитерському виробництві застосовується хлібопекарське борошно різних сортів, що ускладнює отримання виробів стабільної якості.

Відтак виникає потреба в розробці композиційних сумішей з різних сортів борошна, які будуть задовольняти вимогам технології бісквітного тіста і направлені на покращення харчової цінності бісквітних виробів.

Для отримання якісного бісквіту доцільно використовувати борошно з середньою або слабкою клейковиною, оскільки у разі застосування пшеничного борошна з високим вмістом сильної клейковини можливе «затягування» тіста, що негативно впливає на якість бісквітного напівфабрикату. Для запобігання цього явища використовують крохмаль, зазвичай у кількості 20–25 % до маси борошна.

Відповідно актуальним є проведення досліджень з використання борошна пшеничного екструдованого в технології бісквітних виробів.

Відомо, що екструзійна технологія не тільки забезпечує розварювання харчової сировини внаслідок різкої інтенсифікації процесу вологотермічної обробки з додатковим ефективним механічним впливом на компоненти, але й викликає деструктуризацію крохмалю та інших полімерних складових частин сировини.

Виготовляється в Україні борошно пшеничне екструдоване згідно ТУ У 00883403.002-99 за екструзійною технологією. Поєднання термо-, гідро- і механічної обробки борошна пшеничного дозволяє отримувати продукт із заданими і стабільними властивостями. Борошно пшеничне екструдоване має наступні показники: рН 6,4; масова частка, у %: білка – 11,9, жиру – 2,3, вуглеводів – 68,2, клітковини – 1,2. Під час екструзії борошна пшеничного руйнуються в молекулах білка вторинні зв'язки, внаслідок чого збільшується кількість пептидів і вільних амінокислот у вихідному продукті. На більш прості сполуки розпадаються складні білки і вуглеводи, клітковина – на вторинний цукор, крохмаль – на прості цукри. Високий вміст білка та низький вміст жиру, підвищені емульгуючі, волого- та жирутримувальні властивості є відмінними особливостями екструзійного борошна.

Для отримання бісквітних борошняних виробів було обрано борошно з сильною клейковиною «Нова Покровка» і екструдоване пшеничне борошно зі слабкою клейковиною. На початковому етапі досліджень визначили хлібопекарські властивості обраних сортів борошна і встановили, що кожен із обраних сортів борошна не відповідає вимогам, які ставляться до сировини для бісквітного тіста.

Відповідно створили різні композиційні суміші з пшеничного борошна з сильною клейковиною та екструдованого борошна. Частка екструдованого борошна становила 15, 30 та 45 % від загальної маси борошна. Отримані композиційні суміші борошна згідно технології вносили на стадії поєднання яєчно-цукрової суміші з борошном.

Готові бісквітні вироби аналізували за показниками якості.

За результатами органолептичної оцінки було встановлено, що дані зразки мали приємний смак та аромат, добру пористість, світлий м'якуш, м'яку та еластичну скоринку приємного світло-коричневого забарвлення. Найкращі результати за показниками органолептичної оцінки отримали зразки з додаванням 30 % екструдованого борошна.

Визначені фізико-хімічні показники якості підтверджують результати органолептичної оцінки. Внесення 30 % екструдованого борошна в рецептуру бісквітного тіста сприяє підвищенню вологості та питомого об'єму виробу.

Встановлено, що використання екструдованого борошна в складі композиційних сумішей для бісквітного тіста сприяє уповільненню процесу черствіння готових виробів, що позитивно вплинуло на подовження терміну їх зберігання.

Таким чином, проведені дослідження свідчать про доцільність використання екструдованого борошна в складі композиційних сумішей при виробництві бісквітних виробів.

ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

THE USE OF SECONDARY VEGETABLE RAW MATERIALS IN THE TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED PRODUCTS

Г. П. Хомич, д. т. н., професор (ПУЕТ);

О. М. Горобець, к. т. н. (ПУЕТ);

Ю. В. Левченко, к. т. н. (ПУЕТ);

Ю. М. Добринь, студентка (ПУЕТ)

Зовнішній вигляд кондитерських виробів має велике значення. Красиві вироби викликають естетичну насолоду, апетит і прикрашають будь-який святковий стіл. Особливо це відноситься до тістечок і тортів. Відповідно спостерігається тенденція постійного удосконалення технології оздоблювальних напівфабрикатів для прикраси кондитерських виробів.

Особливою популярністю користуються кондитерські вироби оздоблені напівфабрикатами з шоколаду. Технологія їх виробництва постійно вдосконалюється і розширюється область їх використання. Якість виготовлених оздоблювальних виробів з шоколаду залежить від якісних показників шоколаду та його властивостей.

Шоколадні глазури широко використовуються як в промисловому кондитерському виробництві, так і в закладах ресторанного господарства. Глазурування кондитерських виробів супроводжується низкою

складних процесів, правильне виконання яких повинно забезпечити шоколадній глазурі блискучу поверхню без відшарування жиру, однорідний злом, тверду, хрустку і немажучу консистенцію. Основним фактором, що обумовлює необхідну якість глазури, є ретельний підбір рецептурних компонентів та створення особливо сприятливих умов для повної і інтенсивної кристалізації какаомасла.

Великим попитом для оздоблення кондитерських виробів користується дзеркальна глазур. Окрім шоколаду основним компонентом глазури є желатин або агар-агар, які загущують глазур та надають їй дзеркального ефекту. З метою підвищення біологічної цінності дзеркальної глазури раціональним є пошук рослинної сировини, яка містить достатню кількість пектинових речовин. Перспективним в цьому відношенні є хеномелес та продукти його переробки.

Відомо, що плоди та продукти переробки хеномелесу характеризуються високою кислотністю, містять значний вміст L – аскорбінової кислоти, пектинових речовин та фенольних сполук. Використовуються продукти переробки хеномелесу (сік, пюре) в технології виробництва дріжджових виробів, фруктових соусів тощо.

Однак, недостатньо використовуються відходи сокового виробництва хеномелесу – вичавки, що містять у своєму складі значний вміст пектинових речовин, органічних кислот, які доцільно використати для отримання желуючих соків, а ті, в свою чергу, як альтернативну заміну желатину в технології кондитерських виробів.

В технології виготовлення дзеркальної глазури використовували в якості желуючого агенту желатин та желуючий сік з хеномелесу, що дозволить покращити смакові властивості оздоблювального напівфабрикату та підвищити його біологічну цінність.

Проведено удосконалення технології отримання желуючого соку з відходів сокового виробництва хеномелесу. Встановлено, що найкращі результати досягаються при тепловій обробці вичавок протягом 30 хв при температурі 95 ± 5 °C. Використання таких параметрів обробки дає можливість отримати желуючий сік з масовою часткою пектинових речовин 1,30 % та вмістом органічних кислот – 2,55 %, що свідчить про можливість його використання в технології кондитерських виробів.

В якості експериментальних зразків використовували глазур виготовлену за класичною технологією та дослідні зразки з додаванням желуючого соку від 25 до 100 % від маси желатину з кроком 25 %. Доведено, що часткова заміна желатину желуючим соком позитивно впливає на структурно-механічні властивості дзеркальної глазури, її міцність. В'язкість глазури є одним з основних показників, який дозволяє оцінити якість та спрогнозувати її вигляд на готовому виробі. При додаванні 50 % желуючого соку показники в'язкості знаходяться

в межах контролю, а зі збільшенням відсотку желюючого соку в'язкість глазури зменшується, що негативно впливає на зовнішній вигляд виробу, який підлягатиме декоруванню. Глазур, що містить більше 50 % желюючого соку, за структурно-механічними властивостями має нижчі показники пружності (відповідно 38 % та 30 % проти 52 % для контрольного зразка), що свідчить про те, що глазур чинить менший опір впливу зовнішніх сил. Аналогічну залежність демонструють показники пластичності.

Додавання желюючого соку в рецептуру глазури позитивно впливає на органолептичні та фізико-хімічні показники якості дзеркальної глазури. Мікробіологічні показники дзеркальної глазури показують, що вона відповідає санітарно-гігієнічним регламентованим нормам і може бути рекомендована для широкого впровадження в закладах харчування.

Таким чином, обґрунтовано та доведено доцільність використання комбінованих систем структуроутворення, зокрема, композицій желатину з пектиновими речовинами рослинної сировини, які в достатній мірі містяться у відходах сокового виробництва. Запропоновано використання желюючого соку, отриманого з відходів хеномелесу, в якості джерела пектинових речовин в технології виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів.

ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО ШЛАМУ В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ

USE OF COFFEE PROCESSING PRODUCTS IN THE TECHNOLOGY OF FLOUR PRODUCTS

Г. П. Хомич, д. т. н., професор (ПУЕТ);

О. М. Горобець, к. т. н. (ПУЕТ);

А. А. Сокол, студент (ПУЕТ);

В. Ю. Іванов, студент (ПУЕТ)

Рослинні відходи займають значне місце серед загальної кількості відходів харчової промисловості. За статистичними даними 57 % агропромислового комплексу складають відходи рослинної сировини, які можна повторно використовувати в різних галузях в якості продуктів вторинної переробки. Однак, через недосконалість технологій більшість відходів викидається, що негативно впливає на стан довкілля.

За даними міжнародної організації Global Footprint Network за останні 50 років показник споживання природних ресурсів збільшився приблизно на 190 %, а за статистикою більша половина первинних ресурсів йде у відходи, які значно забруднюють довкілля, змінюють склад повітря, ґрунтів, води під час розкладання або спалювання.

Відходи рослинного походження та побічні продукти сільськогосподарської промисловості, які в значних кількостях щорічно утворюються в харчовій промисловості України, негативно впливають на екологію навколишнього середовища. Комплексна переробка, яка передбачає використання мало, безвідходних технологій допоможе вирішити цю проблему і є перспективною та актуальною.

До категорії продуктів регулярного споживання, попит на яку постійно підвищується, належать борошняні вироби, які займають вагомую частку в загальному обсязі виробництва харчової продукції. Масовість і постійність споживання борошняних виробів впливає на здоров'я нації і не може зрівнятись з іншими продуктами харчування. Відповідно якість борошняних виробів, їх ціна, фізіологічні властивості, безпечність, вміст потенційно шкідливих речовин, асортимент, знаходяться в центрі постійної уваги не тільки фахівців галузі, а й є об'єктом підвищеного контролю з боку населення.

Перспективним напрямком є використання продуктів вторинної переробки кавового виробництва, зокрема, кавового шламу в якості поліпшувача борошняних виробів.

При виробництві розчинної кави шлам складає 60–65 % вихідної сировини. На 1 т готової продукції припадає 1,5–2 т шламу, а в Україні на рік викидається близько 1,5–2 тис. т шламу.

У складі кавового шламу міститься значний вміст білків (9,4 %), ліпідів (16,5 %), харчових волокон (56,8 %) та фенольних речовин (3,7 %) в переліці на суху речовину, що підтверджує доцільність його використання в технології борошняних виробів.

В експериментальних дослідженнях кавовий шлам, який досліджувався, був отриманий на Одеському комбінаті харчових концентратів при переробці кавових зерен сорту Арабіка.

Проведеними дослідженнями основних структурно-механічних властивостей порошку кавового шламу та пшеничного борошна підтверджено, що кавовий шлам має меншу вологість, вищу кислотність, у 2,0 рази вищу ступінь набухання у воді та характеризується більшим розміром часток у порівнянні з пшеничним борошном.

Досліджено вплив продуктів переробки відходів кавового виробництва на інтенсивність бродіння тіста і на підставі проведених експериментальних досліджень встановлено, що доцільним є використання кавового шламу у кількості до 4 % для поліпшення хлібопекарських властивостей борошна та створення сприятливих умов для роботи дріжджів, що підтверджено зниженням показника підйомної сили дріжджів.

Встановлено позитивний вплив кавового шламу на структуру бісквітного тіста і визначено, що використання кавового шламу у кількості 20 % від маси борошна стабілізує утворення піни. У випадку збільшення концентрації добавки процес піноутворення зменшується і подовжується тривалість збивання. При внесенні 20 % кавового шламу

спостерігається підвищення пористості на 8 %, зменшення упіку на 4 %, збільшення виходу виробів на 8 %.

На підставі проведених досліджень розроблено рецептури нових борошняних виробів з дріжджового і бісквітного тіста та удосконалено технологію їх виробництва з використанням кавового шלאму.

Проведено аналіз показників якості готових виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками і встановлено, що дослідні зразки характеризуються приємним смаком, ароматом, мають добру пористість.

Результати проведених мікробіологічних досліджень та досліджень впливу шלאму на вологість готових виробів підтверджують якість і безпечність виробів і можливість подовження їх терміну зберігання. Додавання кавового шלאму в рецептуру борошняних виробів дозволяє попередити черствіння виробів.

Таким чином, доведено доцільність використання відходів кавового виробництва – кавового шלאму в технології виготовлення борошняних виробів з дріжджового та бісквітного тіста і підтверджено можливість максимально використати природний сировинний ресурс.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ АГРУСУ

IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF BISCUIT SEMI-FABRICATE FOR THE OF THE USE OF GOOSEBERRY

А. Б. Бородай, к. вет. н., доцент (ПУЕТ);

О. М. Горобець, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

Ю. В. Самброс, магістрант (ПУЕТ)

Сировина рослинного походження – джерело біологічно активних речовин, які знаходяться в ній у найбільш засвоюваних організмом співвідношеннях. Особливого значення набуває використання ягід, які містять у своєму складі, крім вітамінів та мінеральних речовин, біофлавоноїди, Р-вітамінні речовини, що надають забарвлення ягодам та володіють антиоксидантними й імуномодуючими властивостями [1, 2]. Однією з таких ягід є агрус. Плоди цієї рослини містять 88–98 % води, до 13 % цукрів, до 2,5 % органічних кислот, вітамін С (до 270 мг%), вітаміни групи В, РР (нікотинову кислоту), пектинові речовини (0,64–1,1 %) та мінеральні солі заліза, фосфору, кальцію, калію, бета-каротин, токоферол [3, 4].

Метою роботи є використання пюре з агрусу в технології виробів із бісквітного тіста.

Дослідження хімічного складу ягід та пюре з агрусу показало, що вони є багатим джерелом біологічно активних речовин та органічних

кислот, містять у своєму складі близько 90,5–92,3 % води і мають достатньо високу титровану кислотність (3,4 та 1,9 відповідно).

За результатами дослідження хімічного складу сировини (табл. 1) встановлено, що ягоди та пюре з агрусу є також джерелом пектинів (0,6–0,9 %), L-аскорбінової кислоти (вітаміну С – 21 мг/100 г). Міститься у складі ягід та пюре й незначна кількість барвних речовин.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники якості ягід та пюре з агрусу

($n = 3, p \leq 0,05$)

Показники	Найменування зразка	
	ягоди	пюре
Сухі речовини, %	10,5	8,7
Титрована кислотність	3,4	1,9
Зола, %	0,3	0,2
Вітамін С (аскорбінова кислота), мг/100 г	21,7	7,6
Пектинові речовини	0,6	0,9

При переробці ягід агрусу на пюре використовували традиційну технологію – протирання попередньо пробланшованих протягом 2 хв ягід через сито з діаметром отворів 0,5 мм. Вихід пюре при протиранні пробланшованої сировини становив 70,0 %.

Бісквітний напівфабрикат готували за класичною рецептурою бісквіту основного. Зважаючи на те, що гідроколоїди, до яких можна віднести харчові волокна та пектинові речовини, мають властивість стабілізувати пінні структури, ми визначили вплив пюре агрусу на піноутворюючу здатність і стійкість збитої маси.

Пюре вносили під час збивання яєчно-цукрової суміші у кількості 5 %, 10 %, 15 % від маси яєць (рис. 1). Результати проведених досліджень показують, що внесення пюре з агрусу в кількості 15 % знижує піноутворюючу здатність у два рази, що обумовлено зниженням вмісту білку альбуміну, який сприяє піноутворенню. Зі збільшенням концентрації пюре також спостерігається зростання тривалості утворення піни. Так при внесенні 15 % пюре тривалість утворення піни збільшується на 81 %, тоді як внесення пюре в кількості від 5 до 10 % збільшує тривалість піноутворення лише на 20%.

Отримані результати досліджень демонструють позитивний вплив внесення пюре з агрусу у кількості 5–15 % на структуру бісквітного тіста.

Для визначення необхідної раціональної концентрації пюре з агрусу проводили органолептичну оцінку якості готових виробів. За сукупними ознаками найбільшу кількість балів отримав зразок з вмістом пюре 10 % (рис. 1). Отриманий бісквітний напівфабрикат відрізнявся світлим м'якушем, приємним смаком та ароматом, рівномірною пористістю, гарною розжовуваністю.

Висновки. На основі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників виробів із бісквітного тіста доведена доцільність використання пюре з агрусу при виробництві бісквітних напівфабрикатів. Внесення пюре з агрусу позитивно впливає на смак та аромат готових виробів, а також підвищує біологічну цінність виробів за рахунок збагачення біологічно активними речовинами.

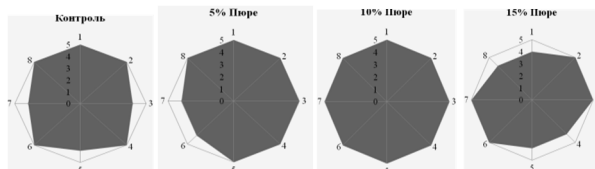


Рисунок 1 – Профілограма органолептичної оцінки якості бісквітних напівфабрикатів з пюре агрусу (1 – форма виробу, 2 – стан поверхні, 3 – колір кірки, 4 – характер пористості, 5 – колір м'якушки, 6 – аромат, 7 – смак, 8 – розжовуваність)

Список використаних джерел

1. Рудавська Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія / Рудавська Г. Б., Тищенко Є. В., Притульська Н. В. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 371 с.
2. Тележенко Л. Н. Биологически активные вещества фруктов и овощей: сохранение при переработке / Тележенко Л. Н., Безусов А. Т. – О. : Оптимум, 2004. – 265 с.
3. URL: <http://hls.in.ua/agrus-kalorijnist-korisni-vlastivosti-korist-i-shkoda/> (дата звернення 5.11.2019).
4. URL: <http://wiki.kubg.edu.ua/agrus> (дата звернення 5.11.2019).

ШОВКОВИЦЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНА ДОБАВКА ДО БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

MULBERRY AS A PROSPECTIVE ADDITION TO FLOUR CONFECTIONERY

Ю. А. Горяйнова, к. т. н., доцент (ДонНУЕТ);

А. В. Слащева, к. т. н., доцент (ДонНУЕТ);

О. О. Світлична, студентка (ДонНУЕТ)

Проблема комплексної переробки рослинної сировини, особливо місцевої, залишається завжди актуальною. Саме ця сировина може збагачувати мінеральний, вітамінний склад харчових продуктів, покращувати їх органолептичні властивості.

Одним з видів рослинної сировини, який, на наш погляд, можна використовувати для виробництва продуктів із заданими властивостями, є плоди шовковиці різних сортів – білої та чорної.

Відомо, що шовковиця широко розповсюджена в Росії, Беларусі, Кавказі, на Далекому Сході, а також в Україні. Саме плоди її багаті на вітаміни В₁, В₃, С, РР, каротин, флавоноїди, органічні кислоти (лимонна, бурштинова, яблучна), пектинові, дубильні, мінеральні речовини, вуглеводи, деякі макро- та мікроелементи.

Основною сировиною при виготовленні борошняних кондитерських виробів є пшеничне борошно. Від впливу нових добавок на пшеничне борошно залежить якість напівфабрикату та кінцевого продукту.

Тому метою нашої роботи є вивчення впливу добавки білої та чорної шовковиці різних регіонів на стан білково-протеїнажного комплексу пшеничного борошна.

Раніше нами були проведені дослідження шовковиці Донецького регіону на основні рецептурні компоненти борошняних кондитерських виробів – пшеничне борошно та жир. Об'єктом теперішніх наших експериментів є біла та чорна шовковиця, що росте в Кривому Розі (Дніпропетровська область) та Енергодарі (Запорізька область) різних років урожаю. З метою використання шовковиці як харчової добавки із свіжих та висушених плодів шовковиці білої та чорної було отримано відповідний порошок. Концентрація добавок шовковиці була встановлена серією попередніх випробувань і дорівнює 1,5 % від маси пшеничного борошна. Порошки вносили під час замішування тіста, попередньо змішуючи їх з борошном для рівномірного розподілу.

Про вплив добавки шовковиці на стан білково-протеїнажного комплексу судили за властивостями клейковини борошна, а саме за її якістю та кількістю (ГОСТ 27839-88 «Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины»). Також нами було встановлено число падіння на приладі ПЧП-7, білизну пшеничного борошна на приладі СКИБ-М в присутності добавок шовковиці. В даній серії експериментів використовували пшеничне борошно, клейковина якого характеризувалася як задовільна, міцна, II групи якості.

Експериментально встановлено, що добавки чорної та білої шовковиці Дніпровського та Запорізького регіонів зменшують число падіння від 5 до 19 % в порівнянні з контрольним зразком (пшеничне борошно вищого ґатунку без добавок), зменшують білизну від 5 до 38 %, практично не впливають на кількість сирої клейковини (залишається в межах норми, не менше 24 %), покращують якість клейковини (пружність на ІДК).

Отже, результати проведених досліджень з визначення впливу порошоків плодів білої та чорної шовковиці на стан білково-протеїнажного комплексу пшеничного борошна свідчать про те, що добавки у кон-

центраціях 1,5 % не знижують якість борошна щодо його технологічних властивостей. Це дає підставу використовувати їх у технологіях кондитерських борошняних виробів з метою підвищення біологічної цінності останніх.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КВАСОЛЕВОГО БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

PROSPECTS FOR THE USE OF BEAN FLOUR IN THE TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED MEAT PRODUCTS

А. М. Саулін, інженер-технолог (ХДУХТ);

О. О. Гринченко, д. т. н., професор (ХДУХТ)

Динамічний розвиток харчової індустрії, ресурсне забезпечення підприємств харчування з урахуванням природно-кліматичних та національно-історичних особливостей України, визначають необхідність пошуку вітчизняної продовольчої сировини, використання якої дозволить підвищити обсяги виробництва продуктів харчування та поширити їх асортимент. За умов постійно зростаючого дефіциту сировини тваринного походження все більшої актуальності набуває використання у технологіях виробництва харчових продуктів рослинної білоквміщуючої сировини. В Україні до такої сировини можна віднести бобові (горох, сою, квасолі, чечевичу, нут та інші), які за давніх часів традиційно культивуються в нашій країні і є джерелом рослинного білку.

В харчовій індустрії бобові використовують переважно як функціонально-технологічні добавки у вигляді білкових ізолятів, натуральної текстурованої муки, екструдатів та ін. при виробництві виробів з м'яса, борошна, харчових концентратів тощо. Нажаль, вітчизняне виробництво продуктів харчування з бобових достатньо обмежене (овочеві та м'ясоовочеві консерви, заморожені овочеві суміші, кулінарна продукція, що виготовляється закладами ресторанного господарства) і потребує розвитку.

Аналітично підтверджено, що технологічний потенціал білкової та вуглеводної складових бобових, в т. ч. квасолі, в межах існуючих технологій харчових продуктів не реалізовано в повній мірі. Наявні відсутні наукові основи використання квасолі в технології продукції з емульсійною структурою, не розроблено та не узагальнено технологічні принципи її використання. В той же час в асортименті кулінарної продукції закладів ресторанного господарства спостерігається явна нестача продуктів із квасолі у вигляді холодних страв та закусок, наявність яких дозволила б суттєво урізноманітнити та розширити асортимент готової продукції, запропонувати споживачеві страви з високою харчовою та біологічною цінністю за доступною ціною.

З урахуванням зазначеного розробка науково обґрунтованих технологій кулінарної продукції на основі квасолі є актуальним завданням, вирішення якого дозволить залучити до технологічного циклу виробництва харчових продуктів вітчизняну білокрміщуючу сировину, створити продукцію з новими споживними властивостями, високою харчо-вою та біологічною цінністю.

ТЕХНОЛОГІЯ ОВОЧЕВИХ МУСІВ ДЛЯ ON-LINE РЕАЛІЗАЦІЇ

TECHNOLOGY OF VEGETABLE MOUSSES FOR ON-LINE IMPLEMENTATION

А. А. Галлах, *інженер-технолог (ХДУХТ);*

О. О. Гринченко, *д. т. н., професор (ХДУХТ)*

Розвиток продовольчого ринку України в умовах вільної конкуренції спонукає виробників розробляти, освоювати й випускати нові конкурентоспроможні продукти, що характеризуються високою якістю. Слідом за традиційними мережами підприємств швидкого харчування в Україні почав розвиватися сегмент on-line продажу – товарів для дому, комунікаційних приладів та інших товарів для повсякденного використання. Формат on-line продажу захопив сегмент харчової промисловості та ресторанної індустрії.

On-line торгівля являє собою торгівлю в мережі Інтернет. З огляду розробки технології овочевих мусів для on-line реалізації як торговий майданчик виступає сайт з можливістю вибору товару, його замовлення та оплати. При такому підході витрати істотно скорочуються, адже вартість створення такого ресурсу набагато нижче, ніж вартість покупки або аренди приміщення під реальну торговельну точку.

Мус (традиційний) – це страва, яку готують з протертих фруктів або овочів, збитих у пінну масу. Маркетинговими дослідженнями доведено доцільність виводу даного продукту на ринок. Визначено, що овочі і гриби є джерелом поживних речовин, зокрема, легкозасвоюваних вуглеводів, харчових волокон, мінеральних речовин (К, Р, Mg, Fe, Zn та ін.), вітамінів (D, С, В₁, В₂, РР, А та ін.), ароматичних речовин, ефірних олій. Роль овочів у харчуванні людини полягає в підтримці кислотно-лужної рівноваги організму, сприятливому впливу на обмін речовин, лікувально-профілактичних властивостей (покращують травлення, реалізують детоксикуючі й антибактерицидні властивості, сприяють виведенню холестерину).

Експериментально обґрунтовано рецептурний склад та технологічні параметри виробництва овочевих мусів, обґрунтовано вибір піноутворювача (желатин харчовий) та емульгатора (лецитин), визначено композиційні поєднання овочевої сировини (баклажан, томати, перець

гриль; томати, базилік, селера та ін.) Досліджено показники якості та безпечності нової продукції, обґрунтовано умови та тривалість зберігання – 6 діб за температури 1...6 °С. Доведено, за визначених параметрів піноутворююча здатність рецептурної суміші коливається в межах 250–290 %, стійкість піни складає 98–99 %.

Шляхом анкетування цільової аудиторії доведено доцільність виведення нової продукції для on-line реалізації.

ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

TECHNOLOGY OF FINISHING SEMI-FINISHED PRODUCTS BASED ON COTTAGE CHEESE

А. В. Федченко, інженер-технолог (ХДУХТ);

О. О. Гринченко, д. т. н., професор (ХДУХТ)

Оздоблювальні напівфабрикати – креми широко використовуються в технології борошняних кулінарних та кондитерських виробів з метою формування кінцевих споживних властивостей готової продукції – зовнішнього вигляду (для оздоблення поверхні), соковитості (для прошарювання випечених напівфабрикатів та заповнення порожнин). З огляду на динамічний розвиток асортименту кондитерської продукції рецептурний склад та технологія оздоблювальних напівфабрикатів постійно удосконалюється за рахунок інгредієнтного складу, технологічного устаткування, подовження термінів зберігання.

Розроблено проект технології кремів, до складу якого входить білок- (сир кисломолочний, вершки тваринні) та вуглеводомішуюча (крохмаль кукурудзяний нативний та модифікований) сировина, цукор білий. В межах розробки технології досліджено вплив технологічних чинників – вид та вміст рецептурних компонентів, температура гідро-термообробки сумішей, вид та вміст гідроколоїдів полісахаридної природи на формування текстури структурної основи оздоблювальних напівфабрикатів. Встановлено, що залежно від концентрації білоквишуюча сировина формує текстуру від плинної кремоподібної до в'язкої липкої. Використання у складі модельних систем крохмалів кукурудзяних дозволяє надати структурній основі пластичності, кремоподібності; текстура визначається як «коротка». Встановлено переваги використання крохмалів кукурудзяних модифікованих, яким притаманні такі властивості, як термо-, кислотостійкість та стійкість до механолізу.

Визначено, що використання цукру білого призводить до підвищення в'язкості модельних систем, наростанню міцності, вірогідно, внаслідок підвищення сухих речовин та дегідратуючої дії на компонентні системи.

Одержані результати враховано під час визначення раціонального складу структурної основи оздоблювальних напівфабрикатів.

ОБҐРУНТУВАННЯ СКЛАДУ БОРОШНЯНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ

JUSTIFICATION OF THE COMPOSITION OF FLOUR RAW MATERIALS IN THE TECHNOLOGY OF PUBLIC PRODUCTS

І. А. Назаренко, к. т. н. (ДонНУЕТ);

Р. П. Никифоров, к. т. н., доцент (ДонНУЕТ)

У житті людини хліб і хлібобулочні вироби відіграють значну роль і складають 20–25 % від загальної маси споживаної їжі. Особливу групу серед хлібобулочних виробів складають бубличні вироби. Перспективним компонентом для виробництва бубличних виробів, що дозволить підвищити харчову цінність, поліпшити якість та розширити їх асортимент є пивна дробина.

Аналіз літературних даних свідчить, що пивна дробина є важливим джерелом білкових речовин (28 %), ліпідів (8 %), целюлози (17,5 %), екстрактивних (41 %) і мінеральних речовин (5,5 %). Доведено доцільність додавання до рецептури хлібобулочних виробів пивної дробини у вигляді борошна. Борошно з пивної дробини відрізняється від борошна пшеничного першого сорту підвищеним вмістом білків, ліпідів, клітковини та більшості мінеральних речовин. Аналіз якісного складу білків свідчить, що в борошні з пивної дробини ідентифіковано всі незамінні амінокислоти, що є дуже важливим з точки зору забезпечення потреб організму повноцінними білками. У білках борошна із пивної дробини спостерігається підвищений вміст лізину та треоніну, у порівнянні з білками борошна пшеничного першого сорту. Отже, використання борошна з пивної дробини у технології бубличних виробів, зокрема бубликів ванільних, є актуальним завданням.

З метою визначення раціональної кількості борошна з пивної дробини у технології бубликів ванільних побудовано модельні харчові композиції (табл. 1) та проведено вивчення їх органолептичних показників. Як контроль обрано бублики ванільні, виготовлені за традиційною технологією.

Досліджували зразки виробів у яких кількість борошна з пивної дробини варіювали від 10 до 50 % від загальної кількості борошна. У ході лабораторних випікань виявлено недоцільність застосування більшої кількості борошна з пивної дробини у технології бубликів ванільних через невисоку якість органолептичних показників.

Органолептичну оцінку готових виробів визначено за п'ятибальною системою. Кожному органолептичному показнику якості присвоєно коефіцієнт вагомості: для зовнішнього вигляду – 0,20, для кольору – 0,15, для консистенції – 0,25, для запаху – 0,15, для смаку – 0,25. Результати дослідження наведені у табл. 2.

Результати органолептичної оцінки (табл. 2) свідчать, що раціональне співвідношення борошна із пивної дробини та борошна пшеничного першого сорту у технології бубликів ванільних складає 20–30 % і 70–80 %, відповідно. За внесення означеної кількості борошна з пивної дробини відзначається покращення органолептичних показників готових виробів, зокрема смаку і аромату. Одержані вироби світло-коричневого кольору, добре пропечені, характеризуються гарним зовнішнім виглядом (правильною формою та глянцевою, гладкою поверхнею), розпушеністю.

Таблиця 1 – Модельні харчові композиції бубликів ванільних із використанням борошна з пивної дробини

№ з/п	Сировина	Співвідношення сировини, мас. %					
		конт-роль	дослід 1	дослід 2	дослід 3	дослід 4	дослід 5
1	Борошно пшеничне першого сорту	84,37	8,43	16,87	25,31	33,75	42,19
2	Борошно з пивної дробини	–	75,94	67,50	59,06	50,62	42,19
3	Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
4	Сіль кухонна харчова	0,84	0,84	0,84	0,84	0,84	0,84
5	Цукор-пісок	12,66	12,66	12,66	12,66	12,66	12,66
6	Масло вершкове	1,69	1,69	1,69	1,69	1,69	1,69
7	Ванілін	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03

Таблиця 2 – Органолептична оцінка бубликів ванільних із використанням борошна з пивної дробини

Показники	Коефіцієнт вагомості	Конт-роль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4	Дослід 5
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
форма	0,10	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
поверхня	0,10	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Колір	0,10	5,0	4,9	4,9	4,8	4,7	4,6
Смак	0,20	4,8	4,9	4,9	4,9	4,8	4,7
Запах	0,15	4,9	5,0	5,0	5,0	4,9	4,9
Крихкість структури	0,20	4,9	4,9	4,9	4,9	4,8	4,8
Внутрішній стан	0,15	4,8	4,9	4,9	4,9	4,8	4,6
Середня оцінка		4,90	4,94	4,94	4,93	4,85	4,79

Таким чином, використання борошна з пивної дробини у технології бубликів ванільних дозволяє розширити асортимент бубличних виробів з підвищеною харчовою цінністю.

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

USE OF NON-TRADITIONAL PLANT RAW MATERIALS IN THE PRODUCTION OF BAKERY PRODUCTS

Л. О. Положишникова, к. т. н., доцент (ПУЕТ);

М. А. Гнатюк, магістрант (ПУЕТ);

О. С. Муковоз, магістрант (ПУЕТ)

Серед підприємств харчування, що активно розвиваються в Україні, вагому частку займають кондитерські та пекарні. Це пов'язано з технологічністю їх формату а також з розвитком смаку споживачів. У цих підприємствах представлений досить широкий асортимент борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів, виготовлених переважно з пшеничного борошна вищого сорту. За рахунок їх споживання покривається до 80 % добової потреби у вуглеводах та до 40 % у жирах, тому їх надмірне споживання порушує збалансованість раціону як за харчовими речовинами, так і за енергетичною цінністю (до 550 ккал). Одним з істотних недоліків цієї групи виробів є незначний вміст біологічно активних речовин, таких як вітаміни, макро- і мікроелементи, не-замінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, харчові волокна.

Тому актуальним є постійний пошук нових сировинних ресурсів серед місцевої регіональної рослинної сировини. До неї належить насіння кавунів та зерно чумизи.

Насіння кавунів належить до продуктів вторинного походження, отриманих при переробці кавунів. У роботі пропонується використання насіння кавунів у подрібненому вигляді – борошна (БК).

Аналіз літературних джерел показав, що до його складу входять: білки; жири – представлені насиченими, поліненасиченими жирними кислотами (олеїноюю, ліноленоюю); пігменти (лікопін); фосфоліпіди; біофлавоноїди; каротиноїди; токофероли; вітаміни: А, D, E, K, групи B, P, PP, фолієва кислота; органічні кислоти; мінеральні речовини (цинк, селен, залізо, калій, кальцій, мідь). Серед мікроелементів найбільш цінними є цинк та селен, які приймають участь у реакціях біосинтезу білків та метаболізму нуклеїнових кислот, а також попереджують процес порушення структурної функції цілісності мембран клітин. Експериментально підтверджено, що у БК міститься більше 80 % фізіологічно цінних ненасичених жирних кислот.

БК володіє антиоксидантними, гіпохолестеринемічними та гепатотекторними властивостями. Містить всі необхідні нутрієнти для стимулювання роботи опорно-рухового апарату. Це дає змогу його використовувати у лікувально-профілактичному харчуванні людей, що мають захворювання опорно-рухового апарату.

Під час проведення досліджень БК вносили у кількості 5–10 % по відношенню до маси борошна. Експериментально підтверджено, що внесення обраної добавки впливає на укріплення клейковини борошна – призводить до покращення його міцністних характеристик. Укріплення клейковини можна пояснити впливом на білково-протеїназний комплекс пшеничного борошна ненасичених жирних кислот, які містяться у БК, утворенням комплексних сполук білка з вуглеводами БК, які призводять до виникнення у третинній та четвертинній структурі білкової молекули додаткових зв'язків – вуглеводних містків, які зміцнюють структуру білкової молекули, а також дією окислювальних реагентів БК на білкові речовини борошна і тіста. Ненасичені жирні кислоти, що легко окислюються тріацилгліцеринів БК знижують вихід сирої клейковини, укріплюючи її властивості. Можна висунути припущення, що у результаті окислювальних процесів протікає окислювання –SH– груп білків борошна і тіста у дисульфідні –S–S– містки. Утворення дисульфідних зв'язків укріплює внутрішньомолекулярну структуру білка, роблячи її більш щільною, «підсилюючи» тим самим структурно-механічні властивості клейковини. Поряд з цим доведено, що внесення БК призводить до покращення процесу газоутворення на 8–22 %. Посилення процесу бродіння, ймовірно, пов'язано зі збагаченням поживного середовища цурками, амінокислотами, вітамінами, мінеральними речовинами. Це, у подальшому дозволить інтенсифікувати процес спиртового бродіння та скоротити тривалість дозрівання виробів.

За внесення БК спостерігається покращення реологічних властивостей тіста за рахунок збільшення вологопоглинальної здатності білків, вуглеводів, що містяться у обраній добавці.

Чумиза (*Setaria italica subsp. italica* H.Scholz) належить до однієї з найбільш давніх хлібних рослин Східної Азії, що найбільш широко використовується у Китаї. Зерно чумизи має тонку оболонку та легко піддається обробуванню для подальшої переробки.

Чумиза за поживною цінністю не поступається зерну пшениці та кукурудзі. В ньому міститься 12,9–16,1 % білків, 61,5–63,8 % вуглеводів та 4,7–6,8 % жирів. Вміст останніх вище ніж у гречаній крупі, ячмені та просі. До основних жирних кислот належать олеїнова, ліноленова та ліноленова кислоти, які належать до незамінних, насичені жирні кислоти представлені пальмітиновою та стеариновою. Вміст вітаміну В₁ у три рази більше, ніж у пшеничному борошні, а вітаміну В₂ у 2 рази більше, ніж у рисі. Перетравлюваність протеїну чумизи складає 84,8 %. Вона є природним сорбентом. Рекомендують використовувати при лікуванні атеросклерозу, шкіряних захворювань, зміцнення імунітету. При проведенні експериментальних досліджень чумизу використовували у вигляді борошна, отриманого у галузевій науково-дослідній лабораторії ПУЕТ.

Таким чином, введення до рецептурного складу хлібобулочних виробів нетрадиційної рослинної сировини (БК та чумизи) призведе до змін її функціонально-технологічних властивостей та вплинуть на процеси зберігання готових виробів.

ITALIAN FLOUR PRODUCTS IN UKRAINE

ІТАЛІЙСЬКІ БОРОШНЯНІ ВИРОБИ В УКРАЇНІ

Viktoriia Sheludko, PhD, associate professor (PUET)

Nowadays the well informed consumers choose products with high nutritional value. The diet should be enriched with biologically active substances that ensure the normal functioning of all body systems and exert a protective effect. It is important if negative environmental factors affect on the human body. That is why, searches are being made for such types of raw materials with antioxidant, antitoxic and anti-stress effects that stimulate the activity of the immune system. Topical question is using cereals in technology of flour confectionery as additives to traditional types of flour.

The range of flour confectionery products is huge – these are crackers, cookies, biscuits, gingerbreads, muffins, waffles, various types of cakes and pastries. However, an analysis of the chemical composition and nutritional value of the flour confectionery products samples indicates that none of them meets the requirements of nutritional science. Flour confectionery products have a high level of carbohydrates and fats and low in protein, dietary fiber, unsaturated fatty acids, and vitamins. This is an indicator of an unbalanced composition. Scientists change the nutritional value of flour confectionery products by adding useful ingredients to the recipe or by eliminating undesirable (useless) components. To create functional flour confectionery, scientists pay attention to increasing the content of vitamins, dietary fiber and reducing the energy value of products.

Due to close economic and cultural communication among countries, the process of spreading recipes of national dishes is intensive. Italian cuisine flour products are especially popular among the younger generation in Ukraine. These are pizza, focaccia, biscotti, cantucci, savoiardi, grissini, panettone, pandoro.

Biscotti are an old cookie, with origins in medieval Italy. The word translates to “twice cooked or baked” and it is believed that they were originally more of a bread that was twice baked to dry it as a way to preserve it, especially for long journeys and in times of war. The original recipe was rediscovered in the mid-nineteenth century in Prato by the Italian chef Antonio Mattei and consisted of flour, sugar, eggs, pine nuts and unroasted, unpeeled almonds. Today there are many variations of biscotti, some of them quite sweet and chock full of flavors such as chocolate, all

matter of dried fruit and nuts, and spices such as cinnamon and anise seed. The technological scheme of biscotti preparation consists of the following operations: preparation of raw materials for production, dosage, kneading of the dough, molding in the form of a loaf, baking, cooling, cutting, baking, cooling, storage.

A special kind of biscotti – cantucci, cantuccini, is a type of cookie common in Tuscany. Already from the 16th century, cantucci was the most famous sweet pastries of Prato, which look like simple crackers. In fact, these are anise buns, which were subjected to repeated baking. Doctors recommended cantucci with anise to be used by people suffering from frequent gagging. Cantucci has another name – “Biscotti health. Here are the features of the recipe and cantucci technology. The main ingredients for making cantucci are flour, sugar, olive oil, water, yeast, salt. Cantucci differs from biscotti by the process of product formation: small balls of dough are formed and stacked on a baking sheet with a small distance from each other. Products are proved, baked and cooled. Buns are separated and baked again.

Focaccia is a bakery product that is typical of the cooking of some Italian regions but widespread also in many other geographic areas. It is much appreciated for its organoleptic characteristics and versatility: it is usually consumed as a snack, appetizer, or even as a tasty alternative to bread. The traditional focaccia is prepared with few and simple ingredients: flour, yeast, water, salt, and oil. Different variants, traditional or new, even sweet are characterized by the topping added before baking on the surface of the dough.

A high nutritional value raw materials are rice and corn flour. By its biological value, rice flour occupies a leading position among other types of flour. It is a source of a wide range of natural trace elements, vitamins and minerals, which makes rice flour extremely useful for nutrition of all ages people and especially children. Corn flour is rich in B vitamins, potassium, iron, magnesium, calcium. In addition, it contains starch, which is easily absorbed by the body.

We used standard research methods for structural-mechanical and physico-chemical indicators of product quality. The possibility of using corn and rice flour in the recipes of biscotti, cantucci and focaccia was determined. The quality indicators of incoming raw materials were investigated. The studies on the effect of additives on the quality indicators of the dough and finished products were carried out. The optimal amount of additives was determined. The new recipes were developed and patented.

СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

КЛАСИФІКАЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЙ ЗА ХАРАКТЕРОМ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКІВ ІЗ ІННОВАЦІЄЮ

CLASSIFICATION OF ENTERPRISES BY THE NATURE INTERRELATION WITH INNOVATION

Т. В. Капліна, д. т. н., професор (ПУЕТ);

А. С. Капліна, к. е. н., доцент (ПУЕТ);

О. П. Ковінько, координатор (ВШГГ);

Л. І. Куц, ст. викладач (ПУЕТ)

Сучасні підприємства готельного господарства в умовах жорсткої конкуренції можуть зберегти свої позиції на ринку послуг за умови підтримання політики гнучкості, підвищення ефективності діяльності за рахунок інноваційного підходу на засадах підбору персоналу високого рівня кваліфікації та відданості. Лише за таких умов підприємство зможе впроваджувати нововведення, націлені на задоволення динамічних потреб споживачів, що є неодмінною умовою виживання в конкурентній боротьбі.

Вивчення типів взаємозв'язків між нововведенням і організацією дозволяє розглянути феномен нововведення із різних точок зору як явище, що впливає на діяльність підприємства та його результати, і як процес, розвиток якого залежить від підприємства, системи управління, ставлення менеджерів до інновацій. Вчені по-різному досліджують зв'язки між організацією і нововведеннями. Так Джон Р. Кімберлі запропонував виділити п'ять типів таких відносин [1]: користувач інноваціями, створювач інновацій, користувач і створювач інновацій одночасно, організація-нововведення, носій нововведень.

Як користувач інновації організація повинна сприймати нововведення як благо. Діючи у такий спосіб готелям та аналогічним засобам розміщення необхідно відбирати такі нововведення, які були б перспективними. При цьому потрібно обмежуватися великими капіталовкладеннями в одне певне нововведення. Завдяки такому підходу готелі мають можливість зберегти спроможність до адаптації наступного покоління інновацій.

Підприємство готельного господарства буде виступати ініціатором і розробником новачій у сфері продуктів, технологій, ідей, послуг, нових видів виробничих систем управління тощо за умови, коли воно буде творцем інновації. В даному випадку значну увагу слід приділяти розвитку інноваційного потенціалу підприємства, активності та продуктивності науково-дослідних підрозділів, що виконують науково-прикладні дослідження і розробки. Разом з тим здійснювати пошук шляхів збільшення обсягів нововведень і скорочення часу їх виходу на

ринок, а для цього керівництво повинне забезпечити творчу активність працівників, передбачити методи їх стимулювання, вивчення попиту та потреб споживачів тощо. Завдяки створенню інноваційного клімату можливо забезпечити прорив у інноваційній діяльності підприємства, провести оновлення асортименту послуг, підвищити їх якість.

Для підприємств, які є розроблювачами і користувачами нововведень, основні завдання полягають в необхідності власними силами вирішувати проблеми в реальному масштабі часу, ніж створювати нову продукцію для зовнішнього ринку за допомогою зовнішніх наукових центрів. Наприклад, готельне підприємство розробляє самотужки новий вид додаткових послуг із метою задоволення своїх специфічних потреб. Надалі з цим продуктом підприємство може виходити на ринок. З позицій менеджменту, проблема полягає у створенні потенціалу самовідновлення підприємства, внутрішнього клімату, що заохочує новачі, внутрішньої гармонії, синхронності у виробництві. Такий тип діяльності потребує координації роботи всіх підрозділів науково-виробничої сфери.

Упровадження певних нововведень у практику потребує нових організаційних форм. Поява нової організаційної форми неминує породжує в навколишньому середовищі нестабільність, персонал не знає, що очікувати від нової організації та як поводитися стосовно неї. Завдання менеджерів при цьому полягає в забезпеченні суспільного визнання підприємства. Їм потрібно зробити все необхідне, щоб у зовнішньому середовищі чітко розуміли, що являє собою нова форма організації та що вона робить, які має результати в інноваційній діяльності. Прикладами для підприємства готельного господарства можуть бути впровадження нових методів надання послуг, організації роботи персоналу, впровадження нових економічних форматів, зокрема ризикового венчурного підприємства тощо.

Прикладом такого характеру взаємозв'язку засобу розміщення з інновацією є використання Apple iPhone, Blackberry і Android-смартфонів як електронного ключа (готелі Holiday Inn & Suites Chicago ONare, Роузмонті та Holiday Inn Express, Хьюстон, США) [2].

Існують і інші підходи до класифікації взаємозв'язку нововведення та підприємства. Усі вони, здебільшого, враховують те, що в умовах поглиблення міжнародного поділу праці, міжнародної спеціалізації та взаємозалежності, в умовах жорсткої конкуренції, важливим є особливий підхід до розвитку наукомістких галузей промислового виробництва.

Розглянуті вище аспекти вказують, що рівень сприйнятливості готельним підприємством нововведень визначають як сам характер нововведень, рівень його радикальності, складність чи простота в експлуатації, життєвий цикл, так і його організаційні параметри (наявність та величина ресурсів, гнучкість організаційних структур, стиль і характер мислення менеджерів, культура та психологічний клімат

тощо). Поєднання зазначених умов забезпечує основу та визначає характер процесу адаптації новацій на підприємстві.

Таким чином стає зрозумілим, що взаємодія підприємства та нововведень забезпечується системою взаємопов'язаних цілей і чинників, що формують певні умови для реалізації комплексу заходів, спрямованих на здійснення управління та реалізацію нововведень. Сприйнятливість до інновацій потребує від підприємства здатності до створення нових ринків, нових товарів, техніки та технології. При цьому необхідно брати до уваги, що конкуренти також будуть прагнути до переваги. Тому важливими є аналіз інформації про конкурентне середовище, оцінка рівня попиту на аналогічні товари та послуги.

Список використаних джерел

1. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / Н. В. Краснокутська. – Київ : КНЕУ, 2003. – 504 с.
2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ

PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF RESTAURANT CATERING IN UKRAINE

Н. І. Курніс, асистент (ПУЕТ)

На ринку ресторанних послуг триває жорстка боротьба за споживача і підприємствам ресторанного господарства необхідно володіти конкурентними перевагами, щоб бути конкурентоспроможним та задовольняти потреби найвибагливішого споживача. Конкурентними перевагами є перш за все впровадження інноваційних технологій, інноваційних методів та інноваційних процесів, інноваційних послуг.

Однією із конкурентних переваг для підприємств ресторанного господарства є кейтерингові послуги. Кейтерингові послуги забезпечують споживачам організацію харчування та дозволяють у будь-якому місці. Що є досить зручно та економить час.

Питаннями розвитку кейтерингових послуг займалися зарубіжні та вітчизняні вчені: Ф. Халворсен, Ф. Бастіа, Дж. Р. Уокер, К. Погодін, А. Румянцева, Н. П'ятницька та інші. Але розвитку українського ринку кейтерингових послуг присвячено досить мало праць.

Метою статті є дослідження розвитку українського ринку кейтерингових послуг.

Активний розвиток кейтерингових послуг на теренах України почався наприкінці ХХ століття і триває по сьогоднішній час.

Даний вид послуг надають як, підприємства ресторанного господарства будь-якого типу, так і спеціалізовані кейтерингові компанії.

Перша кейтерингова компанія з'явилася на українському ринку у 1995 році. На даний період обсяг ринку кейтерингових послуг в нашій країні з кожним роком зростає на 20 %. У світі розвиток ринку кейтерингових послуг становить 13 % щороку, а обсяг світового ринку кейтерингових послуг оцінюється в 70 млрд доларів США [1].

Активний розвиток кейтерингових послуг спостерігається в містах, які мають населення більше 1 млн осіб та добре розвинуту інфраструктуру і промисловість. Найбільшу частку ринку із надання кейтерингових послуг становлять підприємства ресторанного господарства м. Києва, друге місце – Одеса, третє – Харків (рис. 1).

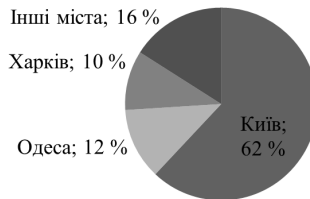


Рисунок 1 – Структура ринку ресторанних кейтерингових послуг України, % від обсягу ринку.

Ринок ресторанних кейтерингових послуг складають два основних сегменти – обслуговування свят та обслуговування офісних обідів.

Основними споживачами кейтерингових послуг є холдинги і корпорації, які проводять форуми, семінари та тимблдинги – 80 % від загальної кількості споживачів. 20 % – це замовлення на приватні заходи і домашні події.

Кейтерингові компанії відрізняються один від одної в основному за вартістю сервісу. Ціновий сегмент – головний чинник, що визначає цільову аудиторію кейтерингових компаній і набір послуг, що надаються:

– кейтеринг економ-класу – це недорога цілодобова доставка шашлику, піци, суші та інших готових страв додому або в офіс. Сума мінімального замовлення в середньому становить від 250 до 500 гривень. Це контрактний офісний кейтеринг, де середня ціна – 150–250 гривень за один обід. Заробляють такі компанії на обсягах замовлення. Один договір на 300–500 гарячих обідів на 5 днів в тиждень, це 6–10 тисяч порцій на місяць. Деякі з таких компаній під тиском високої конкуренції, розширюють спектр послуг, що надаються і все ж беруть в обслуговування невеликі заходи на скромну кількість персон (в середньому від 2–4 до 100 осіб). Також в сегменті економ-кейтерингу присутні більші і дорогі компанії, готові брати маленькі замовлення та обслуговувати заходи з невеликим бюджетом.

– середній ціновий сегмент займає класичне виїзне ресторанне обслуговування, подієвий кейтеринг, більшість івент-заходів. Мінімальна сума замовлення тут варіюється від 2,5–5 тисяч гривень до 10–15 тисяч гривень (в залежності від кількості гостей і формату святкування).

– кейтеринг преміум-класу – це виїзне харчування ексклюзивного рівня для дуже важливих персон. Мінімальна сума замовлення стартує від 100 тисяч гривень. «Преміальність» включає в себе не тільки ціну на послуги, делікатеси, дорогі напої і дорогі прилади, але і рівень шеф-кухаря, банкетного менеджера, здатного вирішити будь-яке питання, зовнішній вигляд і кваліфікацію офіціантів і т. д. [2].

Сьогодні ринок кейтерингових послуг насичений тільки в обслуговування свят та фуршетів, а в сфері офісних обідів – заповнений тільки на 30 %. Тому, перспективних напрямком є розвиток кейтерингових послуг з обслуговування офісних обідів.

На даний період спостерігається хаотичний розвиток кейтерингових послуг. Не має нормативної документації, яка б чітко визначала норми щодо обслуговування.

Отже, ринок ресторанних кейтерингових послуг на теренах України активно розвивається і його насичення залежить від формування корпоративної культури харчування (якщо роботодавці виділяють кошти на харчування персоналу), від зростання прибутку працюючого населення та від освоєння регіональних ринків.

Список використаних джерел

1. Украинский рынок кейтеринга активно развивается [Електронний ресурс]. – URL: <http://cateringconsulting.ru/publications/ukrainskiy-rynok-keyteringa-aktivno-razvivaetsya>.
2. Що таке кейтеринг – огляд основних видів і напрямків, інструкція як організувати виїзний банкет самому [Електронний ресурс]. – URL: <https://zarobitok.info/catering/>

ЕТНОДИЗАЙН ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ І ДУХОВНО-ЦІННІСЬКОГО ВИХОВАННЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГРГ

ETHNODESIGN AS A MEANS OF THE FORMATION OF THE PROFESSIONAL COMPETENCE AND MORAL AND SPIRITUAL EDUCATION OF THE FUTURAL SPECIALISTS OF THE HOTEL AND RESTAURANT SPHERE

Л. М. Страшко, к. арх., доцент (ПУЕТ);

Л. О. Гриценко, к. п. н., доцент (ПНПУ)

Ключовими напрямками модернізації національної освіти є її гуманізація, демократизація, створення соціально-культурних умов для самореалізації особистості, розвитку її творчого і духовного потенціалу.

У змісті професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства (ГРГ) етнодизайн є оптимальним засобом розвитку творчих можливостей, що спрямовується на формування професійної художньо-проектної компетентності й, водночас, їхніх духовно-культурних якостей та ціннісних установок і уподобань. Етнодизайн сприяє формуванню творчої, духовно багатой особистості, допомагає набуттю необхідних компетентностей та професіоналізму, вихованню художньо-естетичної, дослідницької і проектної культури.

Етнодизайн – це багатогранне поняття, що інтегрує художні, технічні, проектні, культурні, мистецькі, етнологічні ознаки. В етнодизайні поєднуються традиційне декоративно-вжиткове мистецтво і сучасні промислові технології. Без взаємозв'язку цих складових професійна підготовка, на нашу думку, не буде повною. Ми розглядаємо етнодизайнерську діяльність як засіб розвитку творчих якостей особистості у змісті професійної підготовки майбутніх фахівців ГРГ. Ця діяльність пов'язана з художньою творчістю, що ґрунтується на мистецько-культурній основі декоративно-вжиткового мистецтва і дизайну. Творчий розвиток майбутніх фахівців ГРГ слід розуміти як набуття ними знань, умінь і навичок в процесі етнодизайнерської діяльності, що пов'язана з проектною і художньою, діяльністю та творчою реалізацією проектних ідей в матеріальну форму, творчої активності у створенні фірмового стилю, товарної марки об'єкту ГРГ, сувенірної і рекламної продукції.

Оскільки становлення особистості здійснюється в міру розкриття її духовно-творчого потенціалу, то визначальними чинниками у формуванні творчих якостей майбутніх фахівців ГРГ, таких як спостережливість, аналіз, абстрагування, креативність, уміння перетворювати зібрану інформацію, стилізація, творча активність, самостійність мислення, самоактуалізація й самореалізація є необхідними в їхній майбутній професії. Вони знаходять вияв і розвиток у навчальній діяльності, що ґрунтується на засадах етнодизайну і передбачає активне залучення студентів до творчості, результатом якої має стати ескізний проект дизайн простору обслуговування з розробкою логотипу підприємства, елементів візуальної комунікації та декору. Окрім цього, студенти оволодівають знаннями з формування фірмового стилю, опрацьовують етнографічний матеріал, що служить базою в творчій реалізації дизайнерського проекту. В цьому процесі студенти, вивчаючи національну культуру, формують своє ціннісне ставлення до неї.

Творча діяльність сприяє розкриттю творчих можливостей особистості, зростанню її культурного рівня, самоактуалізації, вибору ціннісних орієнтирів у житті, а звідси й зростання професійної компетентності. Уміння абстрагувати, образно мислити, переосмислювати стимулює творчі процеси психіки й визначає рівень творчого художнього розвитку особистості. Дизайнерська діяльність є творчою, інноваційною діяльністю, її суть у створенні якісно нових об'єктів матері-

ального середовища з урахуванням їх утилітарного призначення та художньо-естетичної доцільності.

Отже, етнодизайнерська діяльність – це творча інноваційна діяльність, результатом якої є проект, в процесі реалізації якого переосмислюються елементи етнічної культури і продукуються вже в новій стилізованій формі, яка має практичну і художню цінність й водночас зберігає образність національної культури. Саме в процесі творчої діяльності відбувається саморозвиток, виникають креативні ідеї і окреслюються шляхи їх реалізації, здійснюється самоактуалізація особистості, формуються компетентність, що сприяє успішному входженню випускників у соціальне середовище.

Творче ставлення до національного мистецтва, як до складової всесвітньої культури – це важлива частина світогляду, що формується в процесі етнодизайнерської діяльності. Вона пов'язана з копіткою етнографічною роботою, у якій має розкритися творчий потенціал кожного студента, який хоче стати професіоналом. Отже, зважаючи на окреслені положення реформування сучасної освіти, використання етнодизайну у професійній підготовці майбутніх фахівців ГРГ виступає тим інноваційним компонентом, який вносить в фахову освіту художньо-естетичну й мистецьку складові й, водночас, наближає молодь до цінностей національної культури.

ІННОВАЦІЙНІ СИСТЕМИ ОПАЛЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

INNOVATION SYSTEMS OF HEATING HOTEL AND RESTAURANT ENTERPRISES

О. В. Володько, к. т. н. (ПУЕТ);
Н. В. Рогова, к. т. н., доцент (ПУЕТ)

Системи опалення більшості пострадянських підприємств готельно-ресторанного господарства знаходяться у кризовому стані, обумовленому моральним та фізичним зносом теплового обладнання. Надмірне централізоване теплопостачання, експлуатація застарілого енергоємного обладнання з низьким ККД, незадовільна забезпеченість приладами обліку первинного палива та енергії, значні пошкодження або взагалі відсутність теплової ізоляції котлоагрегатів, трубопроводів та запірної арматури призводять до значних перевитрат палива і електроенергії та забруднення навколишнього природного середовища. Тому, питання модернізації теплового обладнання та впровадження інноваційних енергозберігаючих систем опалення є актуальним питанням як для підприємств готельно-ресторанного бізнесу, так і для економіки нашої держави в цілому.

Саме тому, серед пріоритетних напрямів інноваційної діяльності в Україні, визначених Законом України «Про пріоритетні напрями інно-

ваційної діяльності в Україні» та основними положеннями «Стратегії інноваційного розвитку України на 2010–2020 роки в умовах глобалізаційних викликів» чільне місце належить упровадженню на підприємствах енергоефективних опалювальних систем, ресурсозберігаючого обладнання, альтернативних видів палива – вітрогенерації, сонячної генерації, малої гідроенергетики та інноваційних матеріалів та конструкцій.

Існуючий зарубіжний довід передових готелів світу підтверджує ефективність впровадження таких інноваційних заходів для сталого розвитку готельного бізнесу. Так, на даху готелю «Pullman Quay Grand Sydney Harbor» встановлена сонячна фотоелектрична система потужністю 100 кВт, яка може забезпечити електроенергією 20 звичайних будинків, готель «Nawotel Barossa Valley Resort» встановив 158 кВт сонячну фотоелектричну систему, а готель «Novotel Coeur d'Orly» обладнаний гібридним терміналом кондиціонування повітря та інше. Ці готелі відносяться до мережі готелів «AccorHotels Group», що розташовані у 100 країнах світу та пропонують розміщення у понад 4 300 закладах. Починаючи з 2011 року вони активно реалізують програми Planet 21, спрямовані на розвиток інфраструктури, сформованої на основі економії ресурсів, використанні енергозберігаючих інноваційних технологій. Для отримання рівня Silver, Gold, Platinum готелі цієї мережі повинні обов'язково впровадити в свою інфраструктуру ряд інновацій з енергозбереження, а саме: виробляти електроенергію з джерел відновлюваної енергії; встановити когенераційну систему; отримувати енергію за допомогою «зеленого тарифу» та інші.

На Україні ж всі сучасні системи опалення готельно-ресторанного господарства можна умовно розділити на 2 групи. До першої відносяться традиційні способи обігріву і тут інноваційні рішення можуть бути направлені на вдосконалення опалювального обладнання шляхом підвищення його тепловіддачі, а також на впровадження сучасних засобів автоматизації. До другої групи відносяться всі системи, що використовують нові технології опалення з енергозберігаючим обладнанням – це різноманітні геліосистеми, сонячні колектори, теплові насоси та інноваційні різновиди електричного опалення (готелі «Прем'єр Палац», «Перлина», м. Київ; «Асторія», «Високий Замок» м. Львів; «Віан», м. Трускавець та інші).

Поряд з тим набуває перспективи розробка нагрівальних елементів з використанням енергоефективних композитних матеріалів – так званих електропровідних «розумних» бетонів, які можуть бути використані в якості теплих підлог на підприємствах готельно-ресторанної індустрії та замінити традиційні системи опалення.

За участю одного з авторів був розроблений та запатентований склад електропровідного бетону на основі неорганічних в'язучих та фібр із хімічних електропровідних волокон (ХЕВ). Матеріал пройшов технічні випробування в лабораторії стандартизації та метрології.

Композити піддавалися випробуванням на визначення електричного опору, на розтяг при згині та тиск та тривалій дії змінного електричного струму частотою 50 Гц. Електричний опір та теплову потужність вимірювали з метою імітації роботи різної тривалості після 100, 500 і 1 000 годин. Питома теплоємність композиту та коефіцієнт теплопровідності були отримані відповідно на основі принципу адитивності та за методикою згідно ДСТУ Б В.2.7-105-2000.

Аналіз результатів випробувань підтвердив, що найбільший ефект впливу ХЕВ на міцність при розтягу та стійкість до утворення тріщин спостерігається при введенні їх в композицію в кількості 2–4 % від маси цементу. Високі механічні (міцність при стиску 30–32 МПа), стабільні електричні (електричний опір 210–290 Ом·см) та теплові характеристики розроблених композитів дозволяють використовувати їх в конструкціях теплих підлог, а подальші дослідження у цьому напрямку вважати актуальними та перспективними.

НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РЕКЛАМИ ЯК ЗАСОБУ РЕАЛІЗАЦІЇ КОМУНІКАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

DIRECTIONS OF IMPROVEMENT OF ADVERTISING EFFICIENCY AS MEASURES OF IMPLEMENTATION OF COMMUNICATION POLICY BY ENTERPRISES OF THE HOTEL BUSINESS OF UKRAINE

С. С. Рибакова, *ст. викладач (ПУЕТ);*

Д. А. Миронов, *к. т. н. (ПУЕТ)*

Незважаючи на наслідки глобальної фінансової кризи, готельне господарство України розвивається досить інтенсивно та динамічно. Разом з тим, трансформаційні процеси які відбуваються в економіці України державі вимагають розробки якісно нових підходів до формування ефективних механізмів управління і в готельному господарстві. Тому у комплексі заходів забезпечення конкурентоспроможності вітчизняного готельного господарства важливого значення набуває необхідність наукового пошуку ефективних та інноваційних підходів щодо формування комунікаційної політики цих підприємств та удосконалення засобів її реалізації. Це підтверджується ще й тим, що в останні роки одночасно зі зростанням ролі маркетингу в діяльності підприємств готельного господарства, збільшується і роль маркетингових комунікацій. Дані підприємства постійно просувають свої послуги до споживачів і клієнтів, намагаючись реалізувати декілька цілей: інформувати перспективних споживачів про свої послуги і умови їх продажу; переконати споживачів віддати перевагу саме цим підприємствам і послугам які вони надають; змушувати споживача діяти -

поведінка споживача спрямовується на те, що ринок готельних послуг пропонує в даний момент. Ці цілі досягаються за допомогою реклами, назв готелів їх оформлення, розсилки літератури, роздачі безкоштовних купонів, прес-релізів та інших комунікаційних видів діяльності. Вищезазначене називається управління просуванням або маркетинговими комунікаціями.

Комунікаційна політика підприємств готельного господарства визначається як ефективний інструмент комунікації виробника та споживача готельних послуг, адже при формуванні маркетингової політики підприємства готельного господарства важливо не тільки створити конкурентоспроможний продукт чи послугу, встановивши на нього відповідну ціну, що відповідає потребам ринку, але також й донести детальну і повну інформацію про готельний продукт споживачам, його споживчі властивості та цінності до кінцевого споживача вчасно та швидко.

Крім того, за результатами аналізу наукових поглядів виявлено неоднозначність у тлумаченні інших понять які характеризують комунікаційні аспекти функціонування підприємств готельного господарства, їх недостатню адаптацію до даної сфери діяльності. Зазначене обумовило необхідність уточнення дефініцій, а саме:

- маркетингова політика підприємств готельного господарства – система заходів щодо формування продуктової, цінової, збутової, комунікаційної політики, політики брендінгу з урахуванням змін внутрішнього та зовнішнього середовища, яка спрямована на підвищення ефективності діяльності підприємства готельного господарства, зростання його конкурентоспроможності, створення позитивного іміджу у споживачів і підвищення їх лояльності;

- продуктова політика підприємств готельного господарства – це процес формування готельного продукту, сукупність його споживчих характеристик, конкурентних переваг готельних послуг, а також їх здатність задовольнити потреби споживачів; цінова політика підприємств готельного господарства – це комплекс заходів щодо розробки та встановлення економічно обґрунтованого рівня цін на готельні послуги та цінових тарифів, що впливають на лояльність споживачів і ефективність діяльності підприємств;

- збутова політика підприємств готельного господарства – це складна система переміщення продукту чи послуги від виробника (готелю) до споживача за допомогою посередників чи без їх участі, мінімізуючи фінансові, часові та людські витрати;

- комунікаційна політика підприємств готельного господарства – це цілеспрямований, економічно обґрунтований процес передачі інформації про продукт (послугу) та його цінність до споживача через різні канали з метою формування у нього бажання придбати певний продукт чи послугу.

Таким чином, підводячи попередні підсумки, варто зазначити, що комунікаційна політика підприємства готельного господарства є складовою і одним із заходів його маркетингової політики. Крім того, ефективність комунікаційної політики значною мірою залежить від засобів її реалізації, зокрема від засобів комунікації, серед яких важливе місце належить рекламі.

Список використаних джерел

1. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Глава 11. Готельний маркетинг [Електронний ресурс]. – URL: http://tourlib.net/books_ukr/roglev11-13.htm.
2. Комунікаційна політика готельних ланцюгів [Електронний ресурс]. – URL: http://mirznanii.com/info/komunkatsyna-politika-gotelnikh-lantsyugv_142678.
3. Комунікаційна політика як ефективний інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&j=efektyvna-ekonomika&s=ua&z=391>.
4. Значення комунікації в системі управління організацією [Електронний ресурс]. – URL: <http://yak.vlynko.com/?p=1824>.
5. Комунікаційна політика [Електронний ресурс]. – URL: http://pidruchniki.com/1767092141764/marketing/komunikatsiyna_politika.
6. Міжнародний маркетинг: Комунікаційна політика [Електронний ресурс]. – URL: <http://library.if.ua/book/21/1656.html>.
7. Романенко О. О. Модель управління комплексу маркетингових комунікацій підприємств.
8. Ведмідь Н. І. Проблеми управління системою маркетингових комунікацій туристичних підприємств / Ведмідь Н. І., Сідлецька І. Ю. // Праці міжнар. конгресу «Проблеми інформатизації рекреаційної та туристичної діяльності в Україні: перспективи культурного та економічного розвитку». – Трускавець, 2000. – С. 167–174.
9. Котлер Ф. Основы маркетинга : [пер. с англ.] / Котлер Ф. ; общ. ред. и вступ. ст. Е. М. Пеньковой. – Москва : Прогресс, 1996. – 702 с.
10. Ноздрева Р. Б. Маркетинг: как побеждать на рынке / Ноздрева Р. Б., Крылова Г. Д. – Москва : Финансы и статистика, 2002. – С. 178–180.
11. Алексунин В. А. Маркетинг : учеб. пособие / Алексунин В. А. – Москва : Дашков и Ко, 2008. – 200 с.

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ В РИНКОВИХ УМОВАХ

WAYS TO INCREASE COMPETITIVENESS OF RESTAURANT ECONOMY ESTABLISHMENTS IN MARKET CONDITIONS

В. Д. Карпенко, к. е. н., доцент (ПУЕТ);

О. В. Карпенко, к. е. н., професор (ПУЕТ)

Важливе місце в інфраструктурі споживчої кооперації займають заклади ресторанного господарства. Разом з тим, їх мережа за останні 10 років скоротилася в 3,4 рази (з 3,5 тис. до 1,03 тис. закладів), а кількість місць в них – в 2,5 рази (з 184,5 тис. до 76,7 тис. місць), погіршились показники ефективності та результативності діяльності.

Для покращення роботи закладів ресторанного господарства необхідне комплексне переосмислення теоретичних та організаційно-методичних положень управління конкурентоспроможністю підприємства на основі ґрунтовного аналізу. Важливо систематизувати показники комплексного аналізу конкурентоспроможності, розробити критерії їх оцінки та дати оцінку конкурентоспроможності на основі визначення мультиплікативного ефекту. При цьому важливо звернути увагу на стан та можливості:

- запровадження інновацій в усіх бізнес-процесах;
- управління кадровим забезпеченням закладів ресторанного господарства, логістичною діяльністю;
- проведення маркетингових досліджень та моніторингу цінової політики, цільового ринку та наявних конкурентів;
- обліково-аналітичне обґрунтування прийняття рішень, створення моделі аналітико-оптимізаційного забезпечення конкурентного розвитку підприємства з урахуванням його соціо- та екодіяльності;
- планування виробничо-торговельної діяльності закладів шляхом розробки та впровадження бізнес-плану, застосування методик бюджетування й аналізу відхилень від запланованих параметрів, застосування управління за відхиленнями на основі обліку за центрами відповідальності за доходи та витрати;
- передачі в оренду закладів ресторанного господарства їх трудовим колективам (пайовикам) на умовах функціонування приватних підприємств;
- реорганізацію виробничо-торгівельної структури діючих закладів з метою оптимізації співвідношення площі складських, виробничих і допоміжних приміщень та приміщень, передбачених для обслуговування відвідувачів. Фактично воно характеризується співвідношенням 70 % : 30 %, що є неефективним, тоді як в аналогічних закладах європейських країн для відвідувачів відводять до 75 % загальної площі підприємства;

- проведення раціоналізації діючої мережі закладів ресторанного господарства. Наприклад, доцільно створювати комплексні підприємства «майдан харчування», який об'єднує декілька типів закладів загальним архітектурно-будівельним рішенням та оптимальною централізацією управлінських функцій, дозволяє оптимізувати адміністративні витрати та витрати на збут;

- застосування нових видів послуг, зокрема таких як кейтерингове обслуговування, надання додаткових послуг. (надання послуг за межами закладу ресторанного господарства, організація виїзного обслуговування в офісах, вдома, бізнес-центрах, на лоні природи, у транспорті тощо).

- поновлення виробничої бази шляхом впровадження передової техніки та прогресивних технологій, що створює можливість випуску конкурентоспроможної продукції, яка відповідає високим харчовим, екологічним, естетичним та іншим споживчим вимогам;

- створення спеціалізованих цехів (кондитерського, кулінарного, борошняного) з організацією роботи в вечірню або нічну зміну та центрів сервісного обслуговування за попереднім замовленням.

- співпраці з об'єднаними територіальними громадами;

- участі в тендерах щодо надання харчування організованим контингентом споживачів в загальноосвітніх навчальних закладах, розташованих в сільській місцевості;

- перегляду системи оподаткування закладів ресторанного господарства;

- внесення закладів ресторанного господарства споживчої кооперації до реєстру державної підтримки малого та середнього бізнесу.

Системний підхід до організації діяльності закладів ресторанного господарства, реалізація резервів її удосконалення на основі використання корисної інформації будуть сприяти створенню компетентностей підприємства у формі конкурентних переваг та досягненню його стратегічних цілей.

Список використаних джерел

1. Карпенко В. Д. Проблеми та пріоритети розвитку ресторанного господарства / Карпенко В. Д. // Внутрішня торгівля України: проблеми і перспективи розвитку: монографія І. М. Копич, О. О. Нестуля [та ін.]; ред В. В. Апопія, П. Ю. Балабана. – Львів : Новий світ – 2000, 2014. – 565 с.
2. Карпенко В. Д. Синтез функцій управління сфери харчування / Л. Яцун, В. Селютін //Journal «Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky». – 2017. – № 5. – С. 133–137.
3. Основні показники господарсько-фінансової діяльності підприємств і організацій Укоопспілки за 2018 р.: стат. зб. – Київ : Укркоопспілка, 2018. – 62 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ КЛЮЧОВИХ ЕЛЕМЕНТІВ ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

RESEARCH OF KEY ELEMENTS OF THE LIFE CYCLE OF THE HOTEL AND RESTAURANT COMPLEX

В. І. Соколова, аспірант (ОНАХТ);

Г. В. Крусір, д. т. н., професор (ОНАХТ)

Готельно-ресторанний комплекс є основною складовою туристичної галузі нашої держави. Особливість організації роботи готельно-ресторанного комплексу – це високий рівень обслуговування відвідувачів. Але, функціонування даних комплексів потребує величезних енергетичних витрат та несе суттєвий негативний вплив на стан навколишнього середовища.

З метою підвищення рівня якості та культури обслуговування, а також конкурентоздатності на світовому ринку, підприємства готельно-ресторанного бізнесу повинні пропонувати не лише високий рівень комфорту, але й широкий спектр додаткових послуг. Додаткові послуги, що їх надають вітчизняні готельні підприємства, зазвичай, потребують збільшення витрат енергетичних ресурсів.

Нагальною потребою сучасного розвитку країни є екологізація виробництва. Основні напрямки екологізації виробництва співпадають з головними прикладними завданнями екотехнологій:

- розробка ефективних засобів очищення промислових, комунальних та тваринницьких стічних вод і промислових та транспортних викидів в атмосферу.

- заходи з проектування, які спрямовані на зменшення або повну ліквідацію шкідливих відходів, що забруднюють довкілля, перехід до використання замкнених технологій, для яких характерна відсутність обміну речовин із зовнішнім середовищем;

- утилізація, тобто повторне використання відходів;

Регенерація первинних відходів, тобто залишення їх у циклі виробництва з метою додаткової переробки і вилучення невикористаних елементів або сполук, зокрема:

- повернення відходів у той самий виробничий процес з якого його отримано;

- використання відходів в інших виробничих процесах;

- використання у вигляді сировини для інших виробництв.

Комплексну екологізацію виробництва доцільно реалізувати через екологізацію життєвого циклу продукції

Аналіз життєвого циклу використовується, як основний інструмент отримання потрібної інформації про величину шкідливого впливу підприємства на довкілля, а також, як важливий інструмент екологічного аудиту і основний інструмент екологічного контролю, він

забезпечує системне виявлення, оцінювання, зокрема, агрегування отриманих даних і віддзеркалення таким чином «екологічного успіху» чи «неуспіху» підприємства. Процес складання аналізу життєвого циклу, зазвичай, поділяють на чотири етапи, які представлені у табл. 1.

Таблиця 1 – Етапи складання аналізу життєвого циклу

Етап 1. Встановлення мети	АЖЦ підприємства	АЖЦ процесів	АЖЦ продукції	АЖЦ сировини	АЖЦ місця розташування підприємства
Етап 2. Матеріальний баланс					
Етап 3. Аналіз впливів на довкілля					
Етап 4. Оцінка та заходи з покращення					

Ідентифіковані та визначені кількісно екологічні аспекти використовуються в матеріальному балансі, в якому відображено матеріальні та енергетичні потоки, а також величини запасів як чинники входу, з одного боку, і відповідні чинники виходу – з іншого (табл. 2). Подану форму аналізу життєвого циклу можуть використовувати різні підрозділи підприємств і галузей.

Ще одним методом раціоналізації, що може використовуватися в усіх функціональних сферах діяльності підприємства, є А,В,С – аналіз. Перевагою цього методу є простота, наочність і точність, що дозволяє правильно виявити основні проблеми для їх ефективного вирішення; можливість виділити найбільш суттєві економічні аспекти природоохоронних рішень.

Таблиця 2

Вхідні та вихідні екологічні аспекти

Еко-баланс	
Вхід:	Вихід:
Нерухомість – земельні ділянки, будівлі; Основні виробничі засоби – виробниче обладнання, передавальні пристрої, транспортні засоби; Обігові засоби – сировина, матеріали, напівфабрикати; Енергія – струм, мазут, природний газ; Вода – питна, технічна, дощова; Повітря – кількість і навантаження	Вихід продукції – напівфабрикати, готова продукція; Відходи – цінні відходи, рештки, інші відходи; Виділення енергії – струму, теплової енергії, залишкової енергії; Стоки – кількість, навантаження; Відпрацьоване повітря – кількість, навантаження; Забруднення ґрунтів

Виконана експертна оцінка окремих етапів дозволяє виконати загальну оцінку впливу кожного компоненту морфологічного складу відходів на компоненти довкілля протягом всього життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу. Ступінь впливу окремої категорії

твердих побутових відходів, стадії життєвого циклу чи екологічного аспекту оцінюють за сумою балів:

- А – вплив значний (300–600 балів);
- В – вплив помірний (100–300 балів);
- С – вплив незначний (0–100 балів).

На основі політики в області екології сформована загальна корпоративна політика готельно-ресторанного комплексу, що досліджується. Аналіз життєвого циклу дає змогу визначити потребу в інвестиціях і санаційних заходах, тому є важливим складником для оцінювання ступеня ризику виникнення неординарних ситуацій, аспектів екологічної та іншої відповідальності і вартості підприємства. Завдяки даному аналізу можливо визначити кількісні показники енергетичних витрат, що необхідні в процесі діяльності готелю та ресторану, а також побудувати систему енергоефективних рішень задля зниження навантаження на довкілля.

Аналіз життєвого циклу дозволив ідентифікувати екологічні аспекти підрозділів підприємства. Екологічні аспекти готельно-ресторанного підприємства, умовно можна поділити на три основні види:

- вхідні (паливно-енергетичні ресурси, споживання води, використання харчової сировини, поповнення матеріально-технічної бази);
- вихідні (стічні води, відходи паливно-мастильних матеріалів, тверді побутові відходи, використання земель);
- ризикові (можливість виникнення пожеж, вибухів, спалах епідемії та мікробіологічних заражень, викиди CO_2 тощо).

Аналізуючи усі перераховані екологічні аспекти та їх вплив на навколишнє середовище, а саме забруднення конкретних компонентів природної середи, можна зробити узагальнені висновки, що найбільший потужний негативний вплив готельно-ресторанного комплексу припадає саме на ґрунти та водне середовище.

Велика кількість твердих побутових відходів, в тому числі і харчових, що виробляються на підприємстві, відходи паливно-енергетичних ресурсів, а також ризик виникнення течі паливно-мастильних матеріалів є основними чинниками забруднення ґрунтів.

Забруднення стічними водами підприємств є головним аспектом впливу на стан водного середовища. Основний об'єм води, що скидається, є сумішшю синтетичних миючих засобів, бруду, залишків ґрунту, розчину паливних і мастильних матеріалів та можуть бути заражені мікробіологічною складовою.

Узагальнюючі вищезазначене, впливає, що найбільше негативного впливу наносять такі підрозділи як кухня, пральня та хімчистка.

Проведені дослідження дозволяють зробити висновок, що найбільш істотними екологічними аспектами готельно-ресторанного комплексу є викиди в стічні води від хімчистки та пральні; утворення великої кількості твердих відходів у вигляді пакувальних матеріалів; випари бензину та викиди в атмосферу CO_2 .

Для досягнення поставлених цільових показників в готельно-ресторанному комплексі розробляються програми заходів по реалізації цільових показників. При розробці заходів в складі програм реалізації цільових показників враховується наступне:

- законодавчі і нормативні документи;
- дозвільна і технологічна документація;
- діючі в комплексі перспективні програми системи екологічного менеджменту;
- діючі на даний період часу державні, галузеві та інші програми;
- дані моніторингу та технічного обслуговування, калібрування і перевірки засобів вимірювальної техніки;
- результати атестації робочих місць по умовам праці;
- матеріали науково-дослідних та дослідно-конструкторських робіт.

Проведений аналіз життєвого циклу дає можливість визначити, в яких підрозділах, яка сировина та джерела енергії використовуються, та які впливи чинить кожен підрозділ та кожна операція в цих підрозділах, а також підприємство в цілому.

Значимість екологічних аспектів було визначено за допомогою двох методів: за ризиковими критеріями та методу А, В, С – аналізу. Було виявлено найбільш значні екологічні аспекти такі як скиди синтетичних мийних засобів та вуглеводнів у стічні води, викиди в атмосферне повітря CO₂ та парів бензину.

Проаналізувавши екологічні аспекти було розроблено цільові і планові показники, яких повинно дотримуватись підприємство, та програму їх досягнення. Було запропоновано шляхи вирішення зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

COMPETITIVENESS OF HOTEL ENTERPRISES

Н. В. Михайлова, к. е. н., доцент (ПУЕТ)

У країнах з розвинутою ринковою економікою одним із головних завдань кожного підприємства є забезпечення конкурентоспроможності. Адже, конкурентоспроможність як економічна категорія зумовлює спроможність суб'єкта господарської діяльності впливати на ринкову ситуацію у власних інтересах та здатність виробляти продукцію або надавати послуги, які б задовольнили потреби споживача за умови невеликого рівня витрат [3].

Зі зростаючим рівнем конкуренції на ринку готельних послуг гостро постає проблема конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу. Конкурентоспроможність готельного бізнесу – це можли-

вість формувати, утримувати і використовувати конкурентні переваги за умов мінливості зовнішнього середовища з метою зайняти лідируючі позиції на ринку [1].

Конкурентоспроможність готелю визначається здатністю і можливістю засобів розміщення здійснювати діяльність з надання готельних послуг в умовах ринку, а також мати переваги перед готелями-конкурентами і за рахунок цього отримувати додатковий прибуток, який спрямовується як на розвиток готелю та його кадрового складу, так і на забезпечення якісного обслуговування клієнтів [2].

На конкурентну боротьбу у готельному бізнесі впливає багато факторів. Найбільш впливовими є наступні:

- зростання конкурентної напруги та ризику втрати клієнтів внаслідок збільшення кількості готельних підприємств;
- унікальність територіального розташування, пропозицій і обслуговування;
- існування великого ризику переходу клієнтів до підприємств-аналогів у випадку, коли попит на готельні послуги зростає повільно, а диференціація цих послуг майже відсутня;
- сезонність попиту на готельні послуги, що загострює загальну ситуацію у певні пори року та вимушує підприємства запобігати до цінових та нецінових форм конкурентної боротьби;
- інноваційний розвиток підприємств готельної сфери в основному за рахунок впровадження нововведень.

У сучасних ринкових умовах головною метою підприємства готельної індустрії є забезпечення конкурентних переваг у довгостроковому періоді, які сприятимуть прибутковості та стабільному економічному зростанню. Для досягнення цієї мети необхідно направляти основні зусилля на вирішення наступних завдань: підвищення якості продукції, зниження витрат виробництва, підвищення економічності й рівня обслуговування.

Можливість забезпечення необхідного рівня розвитку таких складових елементів конкурентоспроможності як якість, ціна, обслуговування, визначається такими базовими виробничими факторами, як технічний рівень готелю, рівень організації виробництва послуг і управління.

Оцінка конкурентоспроможності виконується за такими показниками:

- здатність готелю запропонувати споживачам продукт з більш привабливими характеристиками, ніж у конкурентів;
- ефективність діяльності готелю на ринку, яка визначається як відношення отриманого ринкового результату до понесених витрат;
- ринковий результат, що дозволяє готелю досить успішно розвиватися та в перспективі задовольняти нові потреби клієнта [4].

Для того, щоб розвивати діяльність на ринку готельних послуг, необхідно раціонально використовувати свої ресурси, вірно розподіляти бюджет на маркетингові заходи та піар, розуміти та діяти відповідно до сучасних тенденцій, а саме: диверсифікувати послуги; активно використовувати інформаційні технології у просуванні закладу; використовувати якісний менеджмент у процесі діяльності закладу; розширювати мережу закладу.

Отже, конкурентоспроможність підприємств готельного господарства включає великий комплекс соціально-економічних характеристик, що визначають становище суб'єкта господарювання на ринку. Сукупність характеристик конкурентоспроможності визначається, з одного боку, рівнем використання його виробничого, кадрового і маркетингового потенціалу, з іншого, соціально-економічними та організаційними умовами створення більш привабливих для споживачів послуг.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бортник Л. В. Теоретичні аспекти конкурентоспроможності готельного підприємства / Л. В. Бортник // Актуальні проблеми використання економічного потенціалу: держава, регіон, підприємство : матеріали III Всеукраїнської наук.-практ. конф., Бердянськ, 10–11 квітня 2014 р. – Донецьк : Донбас, 2014. – С. 231–232.
2. Жуков А. В. Обеспечение конкурентоспособности гостиничных услуг на основе применения инсентив-программ : дис. ... к. э. н. : 08.00.05 / А. В. Жуков ; Гос. университет упр. – Москва, 2014. – 172 с.
3. Конкурентоспроможність: проблеми науки і практики : монографія / [Кизим М. О., Тищенко О. М., Іванов Ю. Б. та ін.] ; Науково-дослідний центр індустріальних проблем розвитку НАН України, ХНЕУ. – Харків : ІНЖЕК, 2006. – 248 с.
4. Могилова А. Ю. Особливості маркетингу у готельно-ресторанному бізнесі / А. Ю. Могилова, В. О. Бодашко // Науковий вісник Херсонського державного університету. – 2016. – Вип. 17(2). – С. 72–75.

СЕКЦІЯ 3. ГЕОЕКОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

ЧИННИКИ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ УПРАВЛІНСЬКОГО ПЕРСОНАЛУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

FACTORS OF PROFESSIONAL COMPETENCIES DEVELOPMENT OF MANAGEMENT PERSONNEL IN THE CONDITIONS OF GLOBALIZATION

В. О. Вітютін, аспірант (ПУЕТ)

Сучасні глобалізаційні процеси вимагають постійного розвитку професійних компетенцій, зокрема в управлінні.

Учені різних епох досліджували компетентнісний підхід в управлінні: М. Армстронг, І. В. Болотнікова, Р. Бояцис, Ч. Вудраф, Ю. В. Варданян, О. А. Грішнова, О. А. Дороніна, І. О. Зімня, А. Я. Кібанов, А. М. Колот, Т. А. Костишина, Г. С. Лопушняк, Д. Мак-Клелланд, І. Л. Петрова, М. Портер, К. Прахалад, С. та Л. Спенсери, Д. Равена, М. В. Семикіна, С. Уїддett, Г. Хемел, С. Холліфорд, Н. Хомський, Г. Л. Чайка, Л. В. Шаульська.

Основні зовнішні чинники, що мають вплив на формування професійних компетенцій управлінського персоналу, це: рівень розвитку технології, науки, техніки, економіки, освіти; процеси, що відбуваються в суспільстві; суспільне замовлення, яке відображає загальний рівень суспільно-економічного розвитку суспільства, людської цивілізації загалом.

Внутрішніми ж чинниками. Які формують професійні компетенції управлінського персоналу, можуть бути: рівень внутрішньої мотивація, прагнення досягнення успіху; рівень самооцінки особистості, бажання самовдосконалення, вміння ставити цілі, наполегливість, самостійність.

На думку Т. А. Костишиної внутрішня мотивація дає управлінському персоналу різноманітні конкурентні переваги:

- задоволеність працівника своєю працею;
- розвиток його творчих здібностей;
- загальна активізація творчої діяльності [1].

Для ефективного формування професійних компетенцій управлінського персоналу в умовах глобалізації ми вважаємо доцільним використовувати методи перформанс-менеджменту, який передбачає акцент на ролі керівника у забезпечення ефективності діяльності та підтримку ним персоналу.

Поділяючи точку зору Т. А. Костишиної, ми пропонуємо застосовувати методи перформанс-менеджменту для формування професійних компетенцій управлінського персоналу в умовах глобалізації (рис. 1).

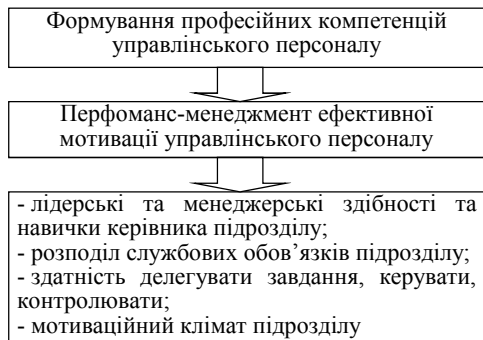


Рисунок 1 – Формування та розвиток професійних компетенцій управлінського персоналу засобами перформанс-менеджменту

Такі підходи до розвитку професійних компетенцій управлінського персоналу дуже сучасні та мають перспективи для впровадження на сучасних підприємствах, що забезпечуватиме їхню ефективну діяльність.

Список використаних джерел

1. Костишина Т. А. Конкурентоспроможна система оплати праці: проблеми теорії та практики : [монографія] / Т. А. Костишина. – Полтава : ПУСКУ, 2008 – 389 с.

ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПРОДУКТИВНОСТІ ПРАЦІ В КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ

MAIN TRENDS OF LABOR PRODUCTIVITY DEVELOPMENT IN THE CONTEXT OF ENSURING THE EFFICIENCY OF TOURIST ENTERPRISES

В. О. Студенець, аспірант (ПУЕТ)

Сучасні умови розвитку національної економіки, зокрема в туристичній галузі, потребують детального аналізу тенденцій розвитку продуктивності праці заради підвищення ефективності діяльності.

Питання продуктивності праці розглядали у своїх наукових роботах такі учені: Д. Богиня, О. Грішнова, О. Дороніна, А. Колот, Т. Костишина, І. Петрова, Л. Степанова, Л. Шаульська та інші. Не зважаючи на авторитетність цих учених та їх праць, залишаються певні аспекти розвитку продуктивності праці в контексті забезпечення ефективності діяльності туристичних підприємств.

Згідно з даними міністерства економічного розвитку, обсяг надходжень від сплати туристичного збору у I півріччі 2019 року склав 57,9 млн грн, що на 71,2 % більше, ніж у I півріччі 2018 року (у I півріччі 2018 року – 33,8 млн грн) [1].

Найбільшу частку туристичного збору мало м. Київ – 22,8 млн грн (39,3 % загальної суми); на другому місці була Львівська обл. – 7,7 млн грн (13,4 %); Одеська обл. – 3,4 млн грн (5,8 %); Дніпропетровська обл. – 3,1 млн грн (5,4 %) та Івано-Франківська обл. – 2,9 млн грн (5,0 %).

У 2018 році загальний дохід від надання туристичних послуг (без ПДВ, акцизного податку і аналогічних обов'язкових платежів) склав 16 935,3 млн грн, що було на 28,8 % більше показника 2017 року.

Специфікою визначення тенденцій у сфері туризму є те, що у статистичному збірнику «Праця України» існує лише вид діяльності «Мистецтво, спорт, розваги та відпочинок», де враховуються і працівники туристичних підприємств. Ми враховуємо у працівників туризму вид економічної діяльності «надання інших видів послуг», які у 2017 р. становили 27,5 тис. осіб. Тенденції розвитку працівників туристичних підприємств відображено на рис. 1.



Рисунок 1 – Показники чисельності працівників туризму за 2014–2017 рр. [сформовано за 2, с. 26]

На рис. 1 можна спостерігати тенденцію зменшення чисельності у виді економічної діяльності «Мистецтво, спорт, розваги та відпочинок: інші види діяльності», що свідчить, на нашу думку, про зниження чисельності працівників туристичних підприємств. Така тенденція, однак, не впливала на зниження доходів від туристичної діяльності, що свідчить про те, що такі зміни відбувалися за рахунок інших чинників,

як-то: підвищення цін на туристичні продукти, розширення обсягів діяльності тощо.

Більш детальний аналіз може виявити й інші тенденції у зміні продуктивності праці, які, на нашу думку, стосуються мотивації працівників туризму та оплати праці.

Отже, основні тенденції в змінах продуктивності праці свідчать про слабкий зв'язок між доходами туристичної галузі та зміною чисельності працівників у туризмі, що дає підстави більш детально досліджувати інші чинники впливу на продуктивність праці працівників туристичних підприємств.

Список використаних джерел

1. Довідка за результатами опрацювання статистичних звітів туроператорів за 2018 р. : електронне джерело [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.me.gov.ua/Documents>.
2. Праця України 2017 рік: електронне джерело [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ: РЕГІОНАЛЬНІ РЕАЛІЇ

MEDICAL TOURISM IN UKRAINE: REGIONAL REALITIES

М. М. Логвин, к. г. н., доцент (ПУЕТ);

Д. М. Логвин, магістрант (ПУЕТ)

Лікувально-оздоровчий туризм є різновидом санаторно-курортного лікування і розглядає організацію оздоровлення населення з точки зору технології подорожі [1]. Це досягається шляхом формування туристичного продукту, в основі якого закладена лікувальна (оздоровча) технологія, що покращує якість життя через повне задоволення потреби у відпочинку, оздоровленні та лікуванні з використанням різноманітних складових природного комплексу.

За даними Державного комітету статистики в 2002 р. в Україні загальна кількість закладів тривалого перебування становила 3 229 одиниць. За формами власності ці заклади розподіляються наступним чином: державні – 40 %, колективні – 55 %, приватні – 0,8%, міжнародних організацій – 4,2 %. Так, лише за 2002 р. усього по Україні в санаторно-курортних закладах оздоровлено 2,869 млн осіб, з яких іноземців складало 10,7 %. Через 15 років (у 2017 р.) кількість закладів становила 1 641 одиницю (50,8 % від 2002 р.). У них було оздоровлено 1,526 млн осіб, що становило 53,2 % від аналогічної дати.

Історично склалося, що лікувально-оздоровча галузь України є дуже складним та суперечливим сегментом ринку. За однією сукупністю ознак вона належить до сфери медицини та охорони здоров'я, за іншою – до сфери туристичної діяльності. З одного боку, вона є важливою складовою відновлення трудового потенціалу населення країни, з іншого – стратегічно важливим напрямом поповнення бюджету країни завдяки формуванню конкурентоспроможної на міжнародному ринку курортної галузі.

Аналіз статистичних даних свідчить, що впродовж 2000–2017 рр. спостерігається значне (у середньому щороку на 99 одиниць або 3,0 %) зменшення загальної кількості санаторно-курортних і оздоровчих підприємств. Подібні тенденції відповідно спостерігаються і в ліжковому фонді. Так, кількість ліжок-місць зменшилася за останні 17 років з 502 тис. до 226 тис., тобто на 45 %. Порівняно з 1995 р. в якому нараховувалось 562 тис. ліжок-місць їх стало менше на 40,2 %.

У 2017 р. порівняно з 2016 р. спостерігається також тенденція зменшення фактично по всіх типах санаторно-курортних і оздоровчих підприємств, крім пансіонатів з лікуванням. За цими підприємствами у 2016–2017 рр. спостерігаємо відсутність змін. Водночас, порівнюючи кількість санаторно-курортних і оздоровчих підприємств за типами у 2017 р. з 2000 р., слід відзначити значне зменшення кількості санаторіїв-профілакторіїв та закладів 1–2 – денного перебування майже у 7–та 16,3 рази відповідно.



Рисунок 1 – Територіальна диференціація кількості місць у санаторіях та пансіонатах з лікуванням, складено за [2]

Як показано на рис. 1, найбільша кількість місць у санаторіях та пансіонатах з лікуванням станом на 2017 р. характерна для Львівської та Одеської, а найменша – Луганської, Кіровоградської Чернівецької та Сумської областей.

Аналізуючи зміни у структурі підприємств за типами, то з 2000 р. співвідношення певною мірою змінюється, але не принципово. Кількість санаторіїв у загальній кількості закладів залишається у межах 15–16 %, при тому, що частка кількості ліжко-місць в них збільшується з 27,1 % у 2000 р. до 30,5 % у 2017 р. Чисельність оздоровлених у закладах даного типу зменшилась із 38,5 % до 37 %. Найбільшу частку у загальній кількості санаторно-курортних і оздоровчих підприємств становлять бази та інші заклади відпочинку, причому вона стабільно зростає – із 61 % у 2000 р. до 74,9 % у 2017 р. А ось частка оздоровлених у цих закладах зросла з 37 % до 52,9 %.

За результатами аналізу змін у кількості ліжко-діб, у середньому по всіх типах підприємств відбувалося незначне зменшення кількості ліжко-місць на 1 заклад. Впродовж останніх 17 років даний показник коливається у межах 147–152 ліжко-місць на 1 заклад. Спостерігається певна залежність між кількістю ліжко-місць санаторіїв та пансіонатів з лікуванням. Коефіцієнт кореляції між цими показниками у 1995–2000 рр. становить – 0,55, а у 2000–2017 рр. – 0,57. Тобто, можливий обернений зв'язок між середньою кількістю ліжок у санаторіях та пансіонатах. Найбільшою кількістю місць у будинках та пансіонатах відпочинку володіють Херсонська та Миколаївська області. Багато регіонів взагалі не мають такого виду відпочинку та оздоровлення. А за неповні 20 років матеріально-технічна база оздоровлення населення фактично скоротилася в два рази.

В сучасних умовах ринкових відносин основна увага зосереджується на якості оздоровчого процесу, що передбачає впровадження нових методів профілактичного лікування й оздоровлення, реабілітації, використання сучасних технологій діагностики, вивчення та застосування нетрадиційних методів медицини. При розробці інноваційних підходів розвитку треба враховувати, що споживач приймає рішення про придбання путівки не тільки керуючись лікувальною спеціалізацією закладу та ціною, а й сервісним обслуговуванням, кваліфікацією персоналу, іміджем закладу, пропозиціями культурно-розважального відпочинку. Урбанізація, індустріалізація, зростаючий темп життя зумовлюють гостру потребу у відновленні фізичних та психологічних сил людини. Тому більшим попитом починають користуватися SPA- та wellness-туризм.

Список використаних джерел

1. Козлова В. А. Анализ спроса населения на лечебно-оздоровительные туры / В. А. Козлова, Е. Н. Артёмов // Курортные ведомости. – 2014. – № 1 (82). – С. 29.

2. Статистичний щорічник України за 2017 рік / Державна служба статистики України: за ред. І. Є. Вернера ; відп. за вип. О. А. Вишневська. – Київ, 2018. – 541 с.

GEO-ECONOMIC ASPECTS OF INTERNATIONAL TOURISM DEVELOPMENT

ГЕОЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ МІЖНАРОДНОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

P. V. Shukanov, *Doctor of Geografic Sciences, Professor, (PUET);*
M. M. Logvyn, *Candidate of Geografic Sciences, Associate Professor, (PUET);*
N. M. Karpenko, *Associate Professor, (PUET)*

The development of global economic relations in the conditions of globalization has contributed to the fact that the unity of the world system is now affirmed not only from a philosophical point of view, but is increasingly manifested in real socio-economic life. At the same time, the importance of national governing structures and state sovereignty is gradually diminishing, and the influence of supranational regional economic organizations and transnational corporations is increasing. Therefore, in the strategic global hierarchy, the issue of a market geo-economic space is becoming actual increasingly. According to Professor E. G. Kochetov's definition, "geo-economics is the concept of foreign economic strategy and the formation of foreign economic doctrines" [1, p. 12]. Geo-economics reflects the essence of global space through a system of economic attributes that extends beyond national markets. At the same time, the process of economizing the life of society is stimulated, whereby the achievement of certain goals of globalization is increasingly accomplished by financial and economic means.

According to the former director of the European Bank for Reconstruction and Development, Professor Jacques Attali, geo-economics is considering political reality given the existence of the World Government as the governing body of the future single global state. The fundamental foundations of such formation must be the major integration groups: the North American Union (the foundation is the NAFTA integration union), the European Union as the basis for the creation of the United States of Europe, and the Pacific (APEC) as a zone of new prosperity. At the same time, international regional integration is regarded as an important intermediate condition for the creation of a new world economic and political order. The unity of the world system is envisaged on the basis of the formation of a global international market under the leadership of relevant supranational organizations, such as the WTO.

In the context of global transformation of international socio-economic relations, the sphere of tourism services is of particular importance, which

remains as one of the most important sectors of the Ukrainian economy today. Analyzing the processes of transformation of the modern world market, it is necessary to take into account the geo-economic aspects of globalization and the functionality of modern national socio-geographical systems. In general, geo-economics is based on the principle: "a specific historical place of application of economic models in practice influences the entire economic system, adapting it to a unique civilizational environment. Thus, any economic models make significant adjustments that make each economic system unique" [2, p. 140]. The transboundary nature of the future global market is based on such modern directions of development of international economic relations as financial globalization, formation and development of global multinational corporations, regionalization of economy, intensification of international trade and international tourism.

The world market of tourist services is an integral part of the consumer market and is a part of the whole economic space, which serves for the interaction of consumer tourists, suppliers and service providers, tour operators and travel agents. The economic function of the international tourism market is to ensure the efficient use of resources to meet the needs of society. Therefore, international tourism is one of the fastest growing industries in modern world economy. The global transformation of the world economy has contributed to the increasing influence of the tourism sector, especially in the field of international mass tourism. According to the World Tourism and Travel Council, the growth of this sector in 2010–2015 was over 5 % per year, and for the period from 2016 to 2020 the annual increase in the volume of international tourist services is projected at 4,6 %.

At the present stage of human development, tourism as a sector of the economy contributes to actively overcoming the disparities of economic and social development of individual regions, economic and socio-demographic depression, revitalizes traditional economic trades of the local population, integrates local economy into the world economic system, etc. It should also be noted that international tourism for a number of developing countries is a major source of export of services and one of the main sources of foreign exchange earnings in these countries; acts as a stabilizing lever for the formation of their budgets and credit-financial relations with other countries.

Thus, the tendencies of global transformation of the international tourism market can become a favorable basis for the development of foreign inbound tourism in Ukraine. However, for this purpose it is necessary to take vigorous measures to promote the Ukrainian tourist product in the world market of tourist services. The development of a tourism industry in Ukraine that would be successfully integrated into international tourism relations is one of the leading areas of structural restructuring of the country's economy. Favorable conditions for the development of a competitive national market for tourism services in an open economy should be created by the state, taking into account geo-economic features and economic trends.

References

1. Кочетов Э. Г. Геоэкономика (Освоение мирового экономического пространства) / Э. Г. Кочетов. – Москва : Изд-во БЕК, 1999. – 480 с.
2. Шуканов П. В. Глобальний цивілізаційний простір: науково-методологічні засади суспільно-географічного дослідження : [монографія] / П. В. Шуканов ; за наук. ред. проф. К. А. Немця. – Полтава : ПУЕТ, 2013. – 287 с.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ ТА В УКРАЇНІ

CURRENT TRENDS OF INTERNATIONAL TOURISM DEVELOPMENT IN UKRAINE AND ALL OVER THE WORLD

О. В. Гладкий, д. г. н., професор (КНТЕУ)

Туристичний ринок світу швидко реагує як на зміну попиту та пропозиції, зміни зовнішнього середовища (політичні, економічні, соціальні фактори) та ринкової кон'юнктури. Тому дослідження сучасних тенденцій розвитку міжнародного туризму вкрай важливе та актуальне. Останні бюлетені UNWTO свідчать про постійне зростання ролі міжнародного туризму як на локальних рівнях, так і в світовому масштабі. Міжнародні туристичні потоки протягом 1996–2018 років характеризувалися, в основному (окрім 2009 р.), виключно позитивною динамікою та стрімкими зрушеннями.

Аналізуючи світові туристичні потоки слід зазначити, що за 2017–2018 рік їх обсяги зросли на 5 %. При чому, лідерами за відвідуваністю є Франція, Іспанія та США. У той же час, враховуючи зміни зовнішнього середовища та тенденції у світових економіках, прогноз на 2019 р. показує скорочення даного показника від 4 до 4,5 %.

Досліджуючи міжнародні туристичні надходження протягом 1995–2018 років слід відмітити, що у 2018 році також відбулися позитивні зрушення на 7 % по відношенню до попереднього року. Надходження від туризму сягнули 435 мільярдів доларів.

За даними Всесвітньої туристичної організації UNWTO, частка України в туристичних потоках Європи становить близько 4 % та близько 1 % – в загальноєвропейських надходженнях від туристичної діяльності.

Оцінивши динаміку світових туристичних потоків, проаналізуємо даний показник і в Україні. Протягом досліджуваного періоду (2011–2018 роки) динаміка кількості іноземних громадян, які відвідали Україну та зміна чисельності громадян України, що виїжджали за кордон мали схожі тенденції. Обидва потоки досягли піку у 2013 році. Однак 2014 рік сильно змінив вподобання іноземних туристів, скоротивши потік іноземних громадян удвічі. Проте, починаючи з 2015 року потік іноземних туристів поволі зростає, в середньому на 10 % що-

року. Але якщо оцінити динаміку іноземних туристичних потоків, то кількість іноземних громадян, що відвідали Україну у 2018 р. у порівнянні із 2011 р. скоротилася більше ніж на 65 %. Узагальнюючі динаміку туристичних потоків внутрішніх туристів у обраному періоді, то по відношенню до 2011 року кількість громадян, які виїжджали за кордон зросла на 33,7 %, що свідчить про постійне збільшення попиту, незважаючи на складу економічну ситуацію в Україні.

Перше місце у вподобаннях українців для виїзду за кордон займає Польща, при чому 98 % туристів основною метою вказували приватну поїздку, що була характерною й для інших країн (експерти вважають цей процес не «чистим» туризмом, а тимчасовою трудовою міграцією). Також лідерами виїзного туризму у 2018 році були Росія та Угорщина. Країнами-лідерами в'їзного туризму в Україну у 2018 році стали Молдова, Білорусь та Росія.

Чисельність суб'єктів туристичної діяльності в Україні у 2018 році становила 3 469 одиниць, що на 40 одиниць менше, ніж у 2017 році. У структурі мережі за типами суб'єктів туристичної діяльності найбільш численною категорією є туристичні агенти, частка яких перевищує 80 % від загальної кількості суб'єктів.

Пік чисельності суб'єктів туристичної діяльності в Україні припадав на 2012 та 2013 роки, що можна пояснити проведенням чемпіонату з футболу Євро-2012, після чого спостерігалось різке падіння як та зменшення доходів від туризму. У 2018 році кількість юридичних осіб в туризмі скоротилася на 4 %. У той же час, кількість фізичних осіб, які здійснюють туристичну діяльність у 2018 році по відношенню до 2016 року зросла на 46 одиниць.

Кількість туристів – громадян України, які отримали послуги від суб'єктів туристичної діяльності протягом року становила понад 3,2 млн осіб (що на 4 % більше у порівнянні з 2017 роком), іноземних туристів – майже 55 тис. осіб (у 2017 році відповідно було 40 тис.). Для переважної більшості туристів (85 %) основною метою подорожі була організація дозвілля та відпочинку.

Попри певне скорочення кількості суб'єктів туристичної діяльності, у 2018 році спостерігалось суттєве підвищення доходів юридичних осіб, які займаються наданням туристичних послуг (до даної категорії включено туроператорів, турагентів та суб'єктів, що здійснюють екскурсійну діяльність), понад 70 % порівняно з 2017 р.

Також позитивними зрушеннями характеризувалися і доходи фізичних осіб (туристичних агентів та суб'єктів, що здійснюють екскурсійну діяльність), що зросли на понад 35 %, у порівнянні з 2017 роком. У той же час, зростання доходів від надання туристичних послуг протягом досліджуваного періоду пов'язане зі збільшенням як вартості туристичних послуг, так і з зростанням чисельності проданих турів.

Збільшення кількості суб'єктів туристичної діяльності у 2018 році, спостерігалось переважно в Дніпропетровській, Львівській, Полтавській, Харківській та Черкаській областях. Однак найбільша кількість

суб'єктів туристичної діяльності зосереджена у м. Київ, Дніпропетровській, Харківській та Одеській областях. Київ є найбільшою туристичною дестинацією України, улюбленим місцем відвідування туристів, лідером поїздок з діловою метою серед іноземних громадян. До першої 10 країн, туристи яких відвідували Київ у 2018 році увійшли: Ізраїль, США, Німеччина, Білорусь, Туреччина, Великобританія, Азербайджан, Франція, Італія, Грузія.

DESTINATION QUALITY MANAGEMENT ЯК ФІЛОСОФІЯ УПРАВЛІННЯ В ОРГАНІЗАЦІЇ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

DESTINATION QUALITY MANAGEMENT AS A PHILOSOPHY OF MANAGEMENT IN THE ORGANIZATION OF TOURIST ACTIVITIES

С. П. Кожушко, *д. пед. н., професор (Університет імені Альфреда Нобеля);*

С. Г. Захарова, *к. держ. упр., доцент (Університет імені Альфреда Нобеля)*

Задоволеність очікувань подорожуючого від відвідування конкретних місць складається з суми оцінок якості всіх отриманих туристом послуг та продуктів.

Згідно з результатами опитувань, що були проведені серед різних верств населення, туристи частіше оцінюють свій досвід подорожі в комплексі, ніж згадують окремі її компоненти. Якщо ми говоримо про необхідність поліпшити якість, то пам'ятаємо про комплексність характеристики туристичного продукту, адже якість сприймається через елементи цілого, серед таких елементів пакет послуг туроператора, провайдерів додаткових послуг, що не увійшли до основного списку, концентрація турпотоків у просторі і часі, а також обмеженість знань самих туристів про якість продукту, нематеріальність і синхронність в його створенні та споживанні.

Географічна область, яку відвідує гість визначається терміном «напря́м» або «дестинація». Якість туристичного продукту не обмежується лише послугами окремих бізнесів, а включає в себе й загальну якість дестинації. Це дозволяє сформулювати конкретні цілі стратегічного управління якістю дестинації – DQM (destination quality management):

- зробити значний внесок у забезпечення довгострокової перспективи розвитку туризму в дестинації;
- сформувати у гостя відчуття атмосфери гостинності та уваги до його потреб на високому рівні якості;
- застосувати найкраще співвідношення ціни і якості та поліпшити конкурентні позиції;

- посилити лояльність туристів до даного напрямку;
- розширити ринок;
- репозиціонувати дестинацію.

DQM може працювати тільки в найтіснішому співробітництві з усіма найважливішими учасниками туріндустрії – з готелями, основними атракціями, закладами харчування, транспортними компаніями, музеями, розважальними закладами, магазинами, тощо, а також, що цілком зрозуміло, з місцевою владою. З вищезазначеного витікає, що DQM можна визначити як довгостроковий проект на рівні окремого напрямку, який потребує професійного менеджменту. На рівні дестинації проект поліпшує професіоналізм пропозиції та усуває проблеми у виборі атракції; додає нових інструментів, що є корисними для компанії, яка надає послуги; заохочує співробітництво між основними гравцями ринку всередині дестинації і формує його структуру; сприяє інноваційній діяльності; підвищує економічну ефективність та конкурентоздатність через постійне підвищення якості; веде до підвищення завантаження та дохідності через більшу привабливість напрямку та поліпшення іміджу.

Створення проекту DQM базується на таких складових:

- учасники ринку і влада беруть на себе відповідальність за покращення якості віх складових ланцюга послуг для туриста; персональне ставлення; потенціал і мотивація, цілеспрямованість дій всіх основних учасників та окремих членів команди;
- таймінг: старт проекту має бути потужним і добре розрахованим в часі;
- структура: організація проекту має бути зрозуміла з самого початку;
- фінанси: чітке фінансування самого проекту DQM та окремих заходів, визначення додаткових джерел фінансування.

Таким чином, якість дестинації повинна сприйматися як філософія дій по управлінню, що передбачають сприяння туризму не тільки як поля для конкуренції між окремими постачальниками послуг, а й як спільний бізнес для окремого регіону, міста або району.

THE ROLE OF PERSONNEL COMPONENT IN IMPROVING THE EFFICIENCY OF THE ACTIVITIES OF THE ENTERPRISES OF THE TOURIST SPHERE

РОЛЬ КАДРОВОЇ СКЛАДОВОЇ У ПІДВИЩЕННІ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ

I. V. Drobish, Ph.D in Economics, Associate Proffesor (PUET)

During the last decade, the problem of providing tourism enterprises with professional staff and recognition of their role in improving the

efficiency of both the individual enterprise and the competitiveness of the Ukrainian tourism market in general remains quite acute. It is not disputed that the most efficient use of human resources provides high end results of tourism enterprises, their stable position in the tourist market. Therefore, the staffing of tourism enterprises and the effective utilization of their staffing potential is crucial for enhancing competitiveness in the tourist services market and further economic growth.

The role of personnel component in improving the efficiency of the activities of the enterprises of the tourist sphere has been studied for a long time in the scientific works of both domestic and foreign scientists: O. Durovich, M. Kabushkin, V. Kvartalnov, V. Lozovetska, A. Lyubitseva, G. Papiryan, M. Skrypnyk, T. Tkachenko, D. Walker, V. Fedorchenko, G. Tsekhmistrova and others. However, the issue remains under-researched.

The purpose of the study is to find out the role of the personnel component in improving the efficiency of tourism enterprises, identifying staffing problems, as well as finding reserves for improving the quality of staffing.

According to the results of the conducted research, in the conditions of formation of innovative economy the most acute problems of development of tourism sphere of Ukraine remain:

- insufficient provision of enterprises with qualified specialists and occupation of positions by persons without adequate professional training;
- low executive and labor discipline of staff;
- insufficient motivation of employees, which leads to the loss of employee initiative in solving production issues;
- not always a satisfactory moral and psychological climate in teams, etc.

These problems have a negative impact on the end results of tourism enterprises – the loss of potential consumers of tourism services, which leads to a decrease in income and profits.

Improvement of such situation will be facilitated by provision of tourism enterprises with highly qualified tour operators, travel agents, managers, translators-guides, tour guides, sports instructors, professionals of tourist support and professionals, who provide tourist services in the sphere of advertising, transportation, temporary accommodation, of excursions services that will greatly serve to increase the efficiency of their operations. According to the above, the issue is the improvement of modern systems of personnel support of the tourism sector, increasing the level of professionalism of employees, increasing the requirements to their level of education, professional mobility, competitiveness in the domestic and world labor markets [1]. At the same time, according to practice, educational institutions that train specialists in the tourism sector do not always take into account the regional needs for qualified tourism professionals, which negatively affects the efficiency of tourism enterprises and the decrease in tourist flows. In our opinion, one of the main reasons for this is the lack of effective feedback between tourism firms and educational institutions that

train future tourism professionals, which results in theoretical training being detached from practical training [2]. It is possible to solve this issue by updating the competencies of the staff of tourism enterprises, defining the standards of educational programs, taking into account the accumulated theoretical and practical experience in the field of tourism.

In view of the above, we can conclude that the most acute problems of staffing of Ukrainian tourist enterprises can be eliminated by constantly monitoring the needs of specialists of different profile and level of qualification, as well as the orientation of higher education institutions in training specialists for the real needs of the employer and the provision of quality educational services on training for tourism. In order to ensure the efficient operation of tourism enterprises, it is necessary to clearly define the policy in the work with the personnel, to improve the level of qualification of employees of the services of management of the personnel of the tourism enterprises, as well as to introduce effective levers of motivation of employees and to improve the moral and psychological climate in the teams.

References

1. Дробиш Л. В. Кадрове забезпечення підприємств сфери туризму: реалії і перспективи / Дробиш Л. В., Карпенко Ю. В. // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика : матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 31 жовт. – 1 лист. 2018 р. / [відповід. за вип. : М. Ю. Барна]. – Львів : ЛТЕУ, 2018. – С. 198–201.
2. Дробиш Л. В. Підготовка спеціалістів для сфери туризму в умовах модернізації економіки України та інноваційних процесів у галузі туризму / Дробиш Л. В., Карпенко Ю. В. // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Харків, 30 листопада 2018 року). – Харків : ХНАДУ, 2018. – С. 206–208.

РОЗВИТОК ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ: ОСОБЛИВОСТІ ТА НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

DEVELOPMENT OF THE TOURISM INDUSTRY'S LABOR POTENTIAL: FEATURES AND DIRECTIONS OF IMPROVEMENT IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION

Л. В. Степанова, к. е. н., доцент (ПУЕТ);

О. В. Тужилкіна, к. е. н., доцент (ПУЕТ)

У сучасних умовах глобалізації та євроінтеграції економіки України важливе місце займає розвиток трудового потенціалу, зокрема туристичної галузі.

Питаннями трудового потенціалу та його розвитку опікувалися такі українські учені, як: Д. Богиня, О. Грішнова, М. Дороніна, О. Дороніна, Є. Качан, А. Колот, Т. Костишина, Е. Лібанова, Л. Лісогор, І. Петрова, М. Семикіна, Л. Шаульська та інші. Не зважаючи на досить детальне опрацювання певних аспектів розвитку трудового потенціалу, поза їх увагою лишилися особливості розвитку трудового потенціалу зокрема у туристичній галузі, яка вимагає новітніх підходів та визначення особливостей.

Через наявність специфічних ознак туристичної галузі, зокрема туристичного продукту у вигляді послуги, виробничого та невиробничого характеру послуг, обов'язкової креативності у розробці туристичного продукту тощо, розвиток трудового потенціалу здійснюється багатьма способами.

Серед найпоширеніших методів розвитку трудового потенціалу, які використовуються в туристичній галузі є такі (рис. 1).

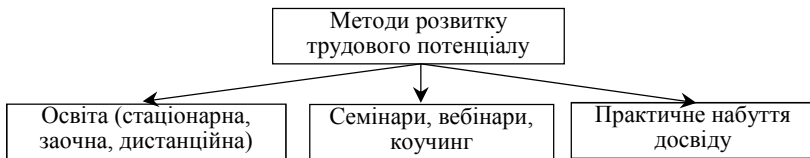


Рисунок 1 – Методи розвитку трудового потенціалу туристичної галузі

В умовах глобалізації найбільш ефективними методами розвитку трудового потенціалу, на нашу думку, є тематичні семінари, навчальні вебінари та корпоративний коучинг.

Коучинг як метод навчання відрізняється від поданих вище своєю інновативністю, оскільки передбачає самостійний пошук відповідей та рішень проблеми самим працівником.

В умовах глобалізації найбільш ефективними методами розвитку трудового потенціалу, на нашу думку, є тематичні семінари, навчальні вебінари та корпоративний коучинг.

Коучинг як метод навчання відрізняється від поданих вище своєю інновативністю, оскільки передбачає самостійний пошук відповідей та рішень проблеми самим працівником.

Коучинг ґрунтується на певних принципах, яких дотримується коуч у роботі з клієнтами:

- віра в людей та в їхній потенціал;
- усвідомленість своїх дій та взаємодії з клієнтом;
- визнання наявності ресурсів у клієнта як основи його подальшого зростання;
- постановка довготермінових, стратегічних завдань.

Розрізняють деякі підвиди коучингу, а саме: тренінг-коучинг, консалтинг та процесінг.

На коуч-тренінгах завдяки активним методикам навчання ефективність досягається за рахунок взаємодії працівників і коуча.

Консалтинг є більш традиційним підвидом, який передбачає індивідуальну роботу коуча з працівником, детальний пошук рішення певної проблеми з конкретною особою.

Процесінг є дієвим інструментом, коли необхідно знайти «слабку ланку» в управлінському рішенні, представляючи увесь процес та його конкретні етапи й елементи в управлінні.

В управлінській діяльності туристичних підприємств коучинг особливо важливий для розвитку, оскільки:

- розширює здатність створювати профілі поточної або бажаної посади та досягати її;
- допомагає створювати план дій для реалізації мети;
- розвиває здатність працювати на результат;
- розвиває здатності створювати бізнес, що навчається;
- розвиває впевненість у собі та управлінські навички;
- допомагає визначати та підтримувати сильні сторони та допомагає виходити за особисті обмеження;
- збільшує ефективність особистості у взаємодії з людьми різними стилями поведінки.

Усі підвиди коучингу є дієвими інструментами, оскільки враховують складність та багатоаспектність створення й реалізації туристичного продукту, а також спрямовані на постійний ефективний розвиток трудового потенціалу працівників.

PROSPECTS FOR THE USE OF VALUE-ORIENTED MANAGEMENT IN TOURISM ENTERPRISES

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВАРТІСНО-ОРІЄНТОВНОГО УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ СФЕРИ ТУРИЗМУ

A. Taranenko, PhD in Economics (PUET);

V. Zhyvotenko, PhD in Economics, Associate Professor (PUET)

In a market economy, there are constant changes in the conditions of activity of enterprises, increasing competition in each market segment, which increases the intensity of environmental impact on the activity of the enterprise. Therefore, every enterprise, as an open economic system, should study and take into account the state of the environment in the process of formation and use of its own internal resources in order to ensure the necessary level of efficiency of their use.

One of the features of tourism is that it depends heavily on economic, political, social conditions at national and international levels. The growing

instability of these conditions, increasing competition in the national and international tourism markets increase the urgency of finding effective tools for managing the activity of tourism enterprises.

In Ukraine, value-oriented enterprise management has so far not gained popularity due to volatile and complex market conditions, in which the activity of enterprises is focused on achieving break-even or possible profit in the short term.

But the gradual stabilization of the economic situation, integration processes and deregulation of entrepreneurial activity cause the shift of emphasis from achieving purely financial and economic indicators of the enterprise to its position in a particular segment of the market, one of the criteria for assessing which is the value of the enterprise.

The goal of value-oriented management is to maximize the value of the tourism enterprise by developing and making effective strategic and operational decisions. Focusing on the value of the enterprise allows to reconcile the interests of all interested parties in its activity of economic entities. That is, business owners receive an increase in income and its market capitalization, while management receives an increase in wages as its value increases.

Also the concept of value-oriented management allows to solve problems of estimation of efficiency of the made decisions and quality of management; operational efficiency of the enterprise and interaction between divisions; allocation of financial resources between units and lines of activity; determining the personal contribution of employees to the development of the company, motivating them to create competitive advantages in the long run.

Effective management of the value of a tourism enterprise requires consideration of factors that affect the value of the enterprise. Highlighting these factors is necessary to find out their cause and effect relationships, the direction of action and the force of influence on value in order to make management decisions focused on increasing the value of the enterprise.

The main factors affecting the value of the tourism enterprise are:

- characteristics of income (amount, time of receipt of income) and risks associated with its receipt;
- intangible assets, image of the enterprise on the market;
- restrictions on the relevant activity;
- the size of the estimated share of the business;
- the degree of control received by the new owner;
- prospects for development of the evaluated business;
- financial position of the enterprise (presence of own funds, capital turnover, etc.);
- costs for setting up similar businesses;
- the degree of competition in the industry;

- diversification of the assortment (composition and structure of the product, services);
- the quality of products or services produced by the enterprise;
- technology and operating costs;
- the degree of wear of the equipment;
- pricing policy;
- relationships with consumers and suppliers;
- level of management;
- personnel of the enterprise.

The value-oriented approach allows to obtain a generalized assessment of the activity of the enterprise, which takes into account the expectations of all interested parties in this activity. But to identify the reasons for possible deviations of this indicator from the planned values, it is necessary to use appropriate methodological approaches for a comprehensive analysis of the activities of the tourism enterprise.

Thus, the concept of value management is a modern means of ensuring the efficient functioning of a tourism enterprise in a market environment, since the change in the value of a company, which is a criterion for the efficiency of economic activity, takes into account almost all the information related to its operation and interests of economic entities, related to the tourism enterprise as an element of the tourism industry.

СЕКЦІЯ 4. ПРОГРЕСИВНІ ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ТЕОРЕТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ТЕРМІЧНОГО ОБРОБЛЕННЯ ВИРОБІВ З М'ЯСА З ВИСОКИМ ВМІСТОМ СПОЛУЧНОЇ ТКАНИНИ У ВАКУУМОВАНИХ ТЕРМОПАКЕТАХ

THEORETICAL MODELING OF HEAT TREATMENT OF MEAT WITH HIGH CONTENT OF BIND FABRIC IN VACUUM THERMAL PACKAGES

В. О. Скрипник, д. т. н., доцент (ПУЕТ);

А. Г. Фарісєєв, к. т. н. (ДНУ ім. О. Гончара)

Під час двостороннього термічного оброблення м'яса з високим вмістом сполучної тканини (ВВСТ) у вакуумованих термопакетах (ВТ) відбувається підведення теплоти лише до тієї поверхні продукту, яка безпосередньо контактує з поверхнями нагрівання через плівку. До бокової поверхні продукту підведення теплоти в даному випадку не забезпечується, а її нагрівання здійснюється лише за рахунок розповсюдження теплоти всередині продукту. Крім того, через неї продукт втрачає теплоту.

Вирішити питання більш повного використання підведеної поверхнями нагрівання теплової енергії та забезпечення підведення теплоти до бокових поверхонь продукту можливе за умов організації процесу термічного оброблення, за якого пара, яка раніше втрачалася разом із теплою пароутворення в навколишнє середовище, в максимальній кількості залишалася б у зоні контакту з боковими поверхнями продукту. Тоді, у разі контакту пари з боковою поверхнею продукту, яка протягом усього процесу нагрівання має меншу температуру, ніж температура пари, буде відбуватися її конденсація. Це можливо, якщо створити герметичний вакуумований об'єм, а процес термічного оброблення здійснювати за умови розміщення в ньому м'ясних виробів.

Під час двостороннього нагрівання за надлишкового тиску пари на рівні граничного в м'ясі з ВВСТ фактично відсутнє утворення потоку речовини, що призведе до збереження нативної вологи і, як наслідок, створить умови для достатнього гідролізу колагену. У разі нежорсткої фіксації поверхонь нагріву видалення вологи з продукту буде компенсуватися стисненням м'яса за товщиною. Тому можна стверджувати, що тиск пари в контактній зоні підтримується постійним, і тому температура буде дорівнювати температурі насиченої пари за створеного тиску.

Здійснення процесу жарення необхідно проводити шляхом розміщення м'ясних напівфабрикатів, виготовлених із м'яса з ВВСТ, у ВТ та стисненням із певним зусиллям P через певний інтервал часу поміж двома поверхнями нагрівання за схемою, наведеною на рисунку. Нагрівання верхньої та нижньої поверхонь продукту, що контактують із поверхнями нагрівання через плівку ВТ, забезпечується тепловими потоками q_1 та q_2 . Крім того, до бокової поверхні також буде забезпечуватися підведення теплоти за рахунок конденсації на ній вологої пари. Таким чином підведення теплоти за запропонованим способом буде здійснюватися до всієї поверхні продукту.

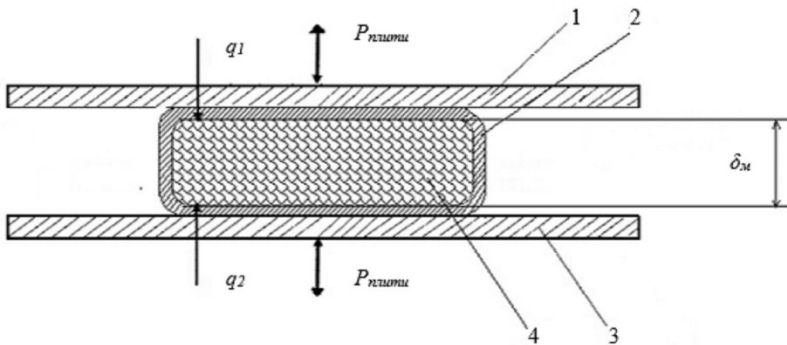


Рисунок 1 – Схема проведення процесу двостороннього жарення м'яса з ВВСТ під імпульсним стисненням у ВТ:

1, 3 – верхня та нижня поверхня нагрівання апарата; 2 – ВТ; 4 – продукт

Оскільки в зоні контакту поверхні продукту з поверхнею нагрівання, яка має температуру 353...373 К, будуть відбуватися фазові перетворення «рідина–пара», це забезпечить інтенсивне підведення теплоти до поверхні продукту. Так як продукт буде періодично стиснений поміж поверхнями нагрівання, в зоні контакту фазові перетворення будуть відбуватися за тиску, вищого за тиск вакуумування, і тому за температури, вищої за температуру кипіння за 10 кПа (початковий тиск у ВТ, за паспортними характеристиками вакууматора). Причому, на боковій поверхні продукту конденсація пари буде здійснюватися за тиску 10 кПа, а випарування рідини на поверхні продукту, що контактує з поверхнею нагрівання, буде опором фільтраційному перенесенню маси. Пара під час нагрівання не буде втрачатися у навколишнє середовище через герметичність ВТ.

Таким чином, передача теплоти від поверхонь нагрівання до продукту через плівку ВТ відбуватиметься за рахунок безперервного випаровування і конденсації вологи на поверхнях, що контактують із ВТ, та її конденсації на його бічній поверхні.

СЕКЦІЯ 5. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГУМАНІТАРНИХ НАУК У ДОСЛІДЖЕННЯХ ВИКЛАДАЧІВ І СТУДЕНТІВ

АКТУАЛЬНІ ЕРГОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ПІДГОТОВКИ ВИКЛАДАЧІВ ВИЩОЇ ШКОЛИ В УМОВАХ МАГІСТРАТУРИ

ACTUAL ERGONOMIC PROBLEMS OF PREPARATION OF HIGH SCHOOL TEACHERS IN THE MASTER'S CONDITIONS

Л. В. Лебедик, к. пед. н., доцент (ПУЕТ)

Серед актуальних проблем підготовки викладачів вищої школи в умовах магістратури звернемо увагу на ергономічні. Термін «ергономіка» (з грец. *ergon* – робота і *nomos* – закон) був започаткований у 1949 р., коли з'явилося англійське дослідницьке ергономічне товариство. Із 1986 року статті з ергономічних проблем освіти почали публікуватися в журналі «Ergonomics Abstracts». Ергономіка є спорідненою з тими науками, які предметом дослідження вважають людину як суб'єкта праці, спілкування, пізнання, тобто, з педагогікою, психологією (психологією праці, екологічною і технічною психологією), медициною (гігієна праці), біологією (антропометрія, фізіологія праці). Цими науками вирішуються практичні завдання підвищення надійності й ефективності системи «техніка – середовище – людина».

Підготовка викладачів вищої школи в умовах магістратури відбувається в аудиторіях, кабінетах, лабораторіях, тобто, у зовнішньому середовищі, тому вона є предметом педагогічної ергономіки; об'єктом цієї науки є система «викладач, студент – засоби навчання – навчальне середовище». Ми розглядаємо оптимізацію означеної системи як знаходження, створення кращих умов функціонування підготовки викладачів вищої школи; а ефективність навчального процесу – з погляду збереження здоров'я, а не тільки з техніко-економічної точки зору.

Якщо підготовку викладачів вищої школи розглядати як виробничий процес, то підходи ергономіки доречно застосувати для проектування системи «студент – викладач – засоби навчання – навчальне середовище». Ергономічна система містить схожі компоненти (машина, людина-оператор, середовище) із підготовкою в умовах магістратури викладачів вищої школи (засоби навчання – технічні засоби навчання, комп'ютерне забезпечення, лабораторне обладнання, моделі, засоби для контролю знань; студент, викладач; навчальне середовище – навчальні лабораторії й аудиторії).

У сучасних умовах набув нового сенсу ергономічний підхід до підготовки викладачів вищої школи. На перший план вийшли емоційні і соціально-психологічні аспекти навчальної діяльності – спілкування, міжособистісні взаємини, взаємодія, співробітництво тощо. Під час ігрових занять, вирішення творчих завдань, курсового і дипломного проектування мають встановлюватися тісні міжособистісні взаємини між студентами, між студентами і викладачами, механізмом розвитку яких є емпатія.

Ергономічність підготовки викладачів вищої школи передбачає: комфортні умови, які унеможливають стресові ситуації; адаптивність до учасників навчального процесу; оптимізацію навчальних програм і оптимізацію умов навчання; врахування індивідуальних особливостей студентів. Дослідники використовують поняття «життєвий простір» (Л. Китаєв-Смик), яке містить такі компоненти: соціальне середовище, природне середовище, штучне робоче середовище, внутрішнє середовище студента з його духовним і тілесним змістом.

Викладачі мають створювати на заняттях умови зближення емоційних станів студентів. Залежно від виду занять за необхідності викладач зобов'язаний уміти регулювати емоційні стани студентів: підсилювати, чи домагатися їхнього послаблення. Позначити функціональні стани студентів можна за допомогою застосування поняття «функціональний комфорт». Це – оптимальний функціональний стан, за якого досягнута відповідність умов і засобів праці функціональним можливостям працюючої людини. Завдяки цьому станові віддаляється втома, з'являється внутрішнє задоволення, позитивне ставлення до діяльності, створюються умови збереження без шкідливого впливу на здоров'я тривалої і високоефективної працездатності. Характерним для функціонального комфорту є поєднання високої оцінки мети діяльності і високих показників за всіма іншими чинниками, які спричинюють задоволення від роботи. Поява функціонального комфорту у студента передбачає задоволення від результатів праці, естетичних, технічних характеристик навчання.

На різних фазах і стадіях підготовки викладачів вищої школи ергономічні вимоги мають охоплювати усе більш конкретні питання, деталізуватися, коректуватися. Так, на початку проектування, при аналізі варіантів, виборі й обґрунтуванні загальної структури підготовки викладачів має ставитися головне ергономічне питання, – визначитися загальна структура умов діяльності студентів і викладачів. Потім – удосконалення з допомогою ергономіки комп'ютерних навчальних програм, що вимагає поліпшення умов сприйняття інформації з комп'ютера; художнє конструювання навчальних кабінетів, яке також має базуватися на використанні досягнень ергономіки; залучення технічної естетики для гуманізації умов праці в умовах магістратури майбутніх викладачів вищої школи.

**СУЧАСНА ІНТЕРНЕТ-КОМУНІКАЦІЯ
І ПРОБЛЕМА СТРАХУ**

**MODERN INTERNET COMMUNICATION
AND THE PROBLEM OF FEAR**

М. М. Мовчан, к. філос. н., доцент (ПУЕТ)

Філософська антропологія справедливо зазначає, що глобальна мережа Інтернет сьогодні стала стрижнем глобальної комунікації, яка поєднала величезну кількість людей і мереж, стерла кордони між країнами, елімінувала відстані, сформувала умови для створення віртуальних спільностей, змінила як спосіб життя, так і світорозуміння особистостей, а також трансформувала узвичаєну культуру комунікації, суттєво модифікувавши її. В інформаційному просторі Інтернету владарює тотальна свобода, котра залежить передусім від особливостей спілкування, яке опосередковано Інтернетом. Такими особливостями є: анонімність; зниження соціального і психологічного ризику в процесі спілкування; компенсаторна віртуальна емоційність; своєрідність міжособистісного сприйняття при відсутності невербальної інформації; використання різноманітної мережевої комунікації; нерегламентованість поведінки тощо.

Нині від багатьох людей можна почути і про негативні моменти, які пов'язані з інтернет-комунікацією. Вони говорять про те, що на превеликий жаль Інтернет зробив далеких людей автоматично ближчими, а близьких далекими. У взаєминах між людьми стає все менше щирості, справжності і все більше відчуженості, штучності і маніпулятивності.

Сучасні філософи і психологи наголошують, що віртуальна комунікація не повинна повністю витіснити справжню, природну комунікацію, адже індивід може стати повністю залежним від інтернет-середовища, бо віртуальне життя може замінити йому звичайне, нормальне життя і він втрачає реальну свободу і попадає в тенета страхів і фобій. Тому актуальними зараз у філософській антропології є як перспективи розвитку самої комунікації в інтернет-просторі, так і проблеми, які пов'язані з означеною комунікацією. Серед багатьох серйозних питань сьогодні яскраво виділяється проблема страху.

Виділимо основні страхи, і фобії з якими часто стикаються інтернет-споживачі – це нозофобія, боязнь інтернет-вірусів, страх плагіату, зломобоязнь, стенофобія, боязнь авторизації на чужих комп'ютерах і телефонах, страх перед критикою, агліфобія, страх нереалізованості і відсутності справжнього життя, ігнорофобія та ін.

Звернемо увагу на те, що конкретно являють собою вищезазнані інтернет-страхи і фобії.

1. Номофобія (боязнь і дискомфорт залишитись без Інтернету).

2. Боязнь інтернет-вірусів. Даний страх має своє підґрунтя перелусім у тому випадку, коли особа починає використовувати сумнівні сторінки, заходить на порносайти тощо.

3. Страх плагіату (боязнь, що хтось вкраде ваш твір (наукову роботу, вірш, пісню тощо).

4. Злобобоязнь. Страх за свої паролі, контакти, фотографії чи телефони певних людей, які зникнуть, а потім з'являться в непотрібному місці і в непотрібний час.

5. Стенофобія (боязнь реєстрації в соціальних мережах рідних і близьких людей).

6. Боязнь авторизації і логінізації на чужих комп'ютерах та телефонах (логінофобія).

7. Страх перед критикою. Особливо страждають тут недовірливі особистості. Вони припускають, що хтось несподівано напише в мережі про них щось на зразок «ти не красивий», «ти товстий» тощо.

8. Агліфобія (це страх бути згаданим чи відміченим на різних фотографіях чи постах).

9. Страх нереалізованості і відсутності справжнього життя. Особистість намагається реалізувати свої плани, ідеї, фантазії тощо. Вона боїться бути нереалізованою, тому що тоді життя пройде даремно, воно не буде справжнім. Все це особистість переносить у віртуальний простір Інтернет

10. Ігнорофобія (це страх байдужості та ігнорування). Боязнь навіюють випадки, коли в процесі листування повідомлення прочитуються, але залишаються без відповіді.

Теперішня людина дедалі більше занурюється в віртуальний світ, не завжди даючи собі звіт про наслідки цього. Ми поринаємо в простір світової інфосфери, котрий, на думку медіазнавця Д. Рашкоффа, виявився живим і все більш втягує нас в себе, замінюючи всі різновиди спілкування [1]. Зі зменшення міжособистісних контактів втрачається основоположний складник порозуміння – невербальний компонент спілкування між людьми (до якого належить близько 70% комунікації) і вони опиняються в ізоляції.

Список використаних джерел

1. Рашкофф Д. Медиа вирус. Как поп-культура тайно воздействует на Ваше сознание [Текст] / Рашкофф Д. – Москва : Ультра. Культура, 2003. – 368 с.

ФОРМУВАННЯ ІДЕНТИЧНОСТІ ЯК ЧИННИКУ РОЗВИТКУ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ

IDENTITY FORMATION AS A FACTOR OF STUDENT YOUTH DEVELOPMENT

І. М. Петренко, д. і. н., професор (ПУЕТ)

Актуальність виховання студентської молоді зумовлена тим, що воно спрямовано на вироблення необхідних компетентностей, які стосу-

ються фізичного, емоційного, соціального, міжкультурного розвитку та підготовки до життя і професійної діяльності. Йдеться також про формування рис характеру, обов'язкових в суспільстві всім людям і, зокрема, молодим як виконавцям певних соціальних ролей. Само поняття «виховання» в європейській педагогіці означає сукупність виховних дій, що спрямовують як соціалізацію людини в цілому, так і окремі складові цього процесу.

Концепція національного виховання студентської молоді України включає такі напрямки: національно-патріотичне виховання, інтелектуально-духовне виховання, громадянсько-правове виховання, моральне виховання, екологічне виховання, естетичне, трудове та фізичне виховання. Компетентністний підхід до їх організації має бути спрямований якраз на формування ідентичності студентської молоді.

Розглядаючи у контексті цього процесу поняття «ідентичність», слід зазначити, що воно представляє сукупність властивостей, що характеризують і відрізняють певного суб'єкта та вказують на його характеристики і особливості, зокрема як молоді людини. Дане поняття можна використати також щодо визначення студентської молоді як соціальної групи.

Ідентичність виступає фундаментом будь-якої особистості, характеристикою її психосоціального добробуту та результатом виховної діяльності і включає такі моменти: а) внутрішню тотожність суб'єкта при сприйнятті навколишнього світу, усвідомлення себе як унікальної автономної індивідуальності; б) тотожність особистих і соціальних світоглядних установок; в) почуття включеності Я-людини в певну соціальну спільноту.

Пошук молоді людиною своєї ідентичності включає і знаходження власної соціальної ролі, чого очікує і суспільство. Відомо, що ідентифікація з певною групою часто є результатом виховання і зовнішнього примусового обов'язку. Якщо ж юнак чи дівчина не знаходить стабільної ідентичності, свого місця в житті чи ролі в суспільстві, говорять про дифузії ідентичності, яка проявляється саме в цей період. Значною психологічною проблемою для молоді людини може стати небажана втрата ідентичності, розрив з певною соціальною групою, як, наприклад, сім'я, студентський колектив, друзі, неформальна група. Оскільки даний індивід вже не ідентифікує або не може ідентифікувати себе з цими групами він потрапляє в фізичну та психічну ізоляцію. Вважається, що людина втрачає свою ідентичність, якщо вона так змінюється, у т.ч. під зовнішнім впливом, що втрачає суттєві критерії, завдяки яким вона себе ідентифікує і ідентифікують її навколишні. Або ж коли зникають інстанції, які здійснюють ідентифікацію, чи відпадають суттєві критерії ідентифікації (наприклад, втрата громадянства тощо).

Варто наголосити, що в людині і, зокрема, молодій «пересікаються» різні ідентичності: громадянська, соціальна, національна, куль-

турна, політична, релігійна тощо. Слід зазначити, що ідентичність визначається як належністю до певної групи, так і відповідними соціальними ролями. Оскільки ідентичність базується не лише на належності до якоїсь однієї групи. Молода людина водночас може усвідомлювати себе не тільки студентом та членом певного колективу, соціальної групи, а й громадянином відповідної країни, мешканцем якогось регіону, представником певної нації і, зрозуміло, – членом сім'ї зі своїми обов'язками тощо.

Соціальна ідентичність студентської молоді виступає метою громадянського виховання, формування почуття належності до спільноти громадян своєї країни, що дозволяє діяти колективно в інтересах держави. В результаті комунікації та взаємодії студентської молоді виникає групова ідентичність як ототожнення себе з групою, усвідомлення внутрішньої солідарності з ідеалами певної соціальної спільноти, відчуття значення власної ідентичності для інших членів студентського колективу. Значимою для молодого людини є вікова ідентичність, оскільки йдеться не тільки про певні особливості віку людини, а й про набір нормативно-рольових характеристик. В студентські роки активно формується професійна ідентичність як процес самоототожнення з іншими представниками професійного середовища, а також механізм входження в професійну діяльність. Культурна ідентичність студентської молоді передбачає процес співвіднесення себе з суспільством на основі культурних знань, цінностей, символів, елементів традиційної та сучасної культури.

Таким чином, пошук молодого людиною своєї ідентичності зумовлений потребою знайти сенс життя, осмислити свою сутність та виробити відповідну соціокультурну ідентичність. Сукупність ідентичностей молодого людини виступає важливою ціннісною основою всебічного розвитку особистості молодого людини.

ОСОБЛИВОСТІ ВІДДАЛЕНОЇ (ДИСТАНЦІЙНОЇ) РОБОТИ В УКРАЇНІ

FEATURES OF REMOTE WORK IN UKRAINE

К. С. Пивоварська, к. філос. н. (ПУЕТ)

Ринок праці та її умови за останні декілька десятиліть зазнали чималих змін. Звична схема із робітниками, які мають відповідний графік, місце роботи та чітко окреслені обов'язки, все частіше замінюється іншими варіантами – наприклад, позмінним графіком. Одним із достатньо нових для нашого ринку праці є варіант віддаленої або дистанційної роботи.

Віддалена робота виконується робітником без обов'язкового залучення до офісу або виробничого приміщення. Ця на перший погляд

невелика зміна вплинула майже на всі сфери життя такого робітника. Так, Е. Гідденс виокремлював такі шість класичних характеристик оплачуваної роботи:

- гроші;
- діяльнісний рівень;
- різноманіття;
- структурування часу;
- соціальні контакти;
- особистісна ідентичність [1].

Це справедливо для класичної роботи в офісі чи на підприємстві, але не відповідає віддаленому робочому місцю. Особливо це стосується структурування часу та соціальних контактах, які можуть повністю або частково зникати.

Віддалена робота має як ряд переваг, так і недоліків, причому як для працівника, так і для роботодавця. Для робітника позитивним є скорочення витрат часу на дорогу, витрат на харчування поза домом та навіть на вуличний одяг і взуття, дуже часто – можливість гнучко планувати свій робочий час, менше контактувати із колегами та працювати у комфортному середовищі. Також віддалена робота – справжній порятунком для батьків, людей із певними обмеженнями або піклувальників про таких. Студенти також часто обирають саме її для зручності. Для роботодавця віддалена робота дає можливість економити на оренді приміщень, комунальних витратах, часто – на заробітній платі за рахунок різниці між столицею та регіонами або на податках.

Водночас віддалена робота несе декілька ризиків. Робітник може втрачати соціальний контакт, стикатися зі знеціненням роботи, неможливістю організувати нормальний режим праці та відпочинку. Дуже часто віддалена робота не оформлюється належним чином, і робітник стає беззахисним. Роботодавець не завжди може контролювати обсяг та час виконаної роботи, не має змоги сформувати колектив, ризикує одного дня втратити зв'язок із робітником. Впровадження так званої CRM – системи віддаленого контролю – не завжди є виправданим та інколи призводить до протилежних результатів

Незважаючи на ці ризики, в Україні все більша частка робітників працює дистанційно. Дослідження «Бітрікс24» разом із ГФК Юкрейн показало, що щонайменше 20 % роботодавців використовує дистанційних працівників, більшість із них, звичайно, залучені у сфері послуг (рітейл, продажі, IT тощо). Цікаво, що 8 із 10 робітників мають вищу освіту, а заробляють вони у більшості стільки ж, скільки і постійні робітники [2].

На одному із найбільших сайтів із пошуку роботи HeadHunter на момент написання статті було 17 447 віддалених вакансій [3]. На Work.ua їх кількість трохи менша, але також чимала – 2 344 [4]. Як

бачимо, цей сектор економіки вже займає чималу частку і продовжує зростати. Та й сама можливість одразу обирати дистанційні вакансії – відповідь ринку на нові потреби.

Однією із перепон, яка часто відлякує робітників і роботодавців, є законодавча неврегульованість віддаленої роботи. Для неї найчастіше застосовується Постанова ще Державного комітету СРСР по праці та соціальних питаннях від 29.09.1981 року «Об утверждении Положения об условиях труда надомников» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0275400-81>). Очевидно, що ці норми давно застаріли та не охоплюють усю повноту трудових відносин у цій сфері. 25 червня 2019 року Мінсоцполітики оприлюднило законопроект «Про внесення змін до Кодексу законів про працю України (щодо гнучких форм організації праці)», де пропонується ввести саме поняття «дистанційної роботи» – законодавці не використовують поняття «віддаленої», хоча воно також є поширеним. За проектом, Дистанційна (надомна) робота – це така форма організації праці, коли робота виконується працівником за місцем його проживання чи в іншому місці за його вибором у тому числі за допомогою інформаційно-комунікаційних технологій, але поза приміщенням роботодавця. Важливою новелою є те, що такі працівники розподіляють робочий час на свій розсуд, дотримуючись належних строків виконання [5]. Але зараз цей проект залишається лише проектом.

Отже, віддалена (дистанційна) робота має ряд відмінних рис, які значно впливають як на самих робітників, так і на роботодавців. Оскільки вона вже є достатньо поширеною та в перспективі її частка буде лише зростати, то нагальною необхідністю є її законодавче регулювання. Незважаючи на ризики, все більша частина робітників починає працювати дистанційно, а роботодавці пропонують їм такий режим.

Список використаних джерел

1. Гидденс Э. Социология [Електронний ресурс] / Гидденс Э. – URL: https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Sociolog/gidd/15.php (09.10.2019).
2. Исследование GfK и «Битрикс24»: более 20 % украинских компаний уже используют удаленных работников, а к 2017 году в офис перестанет ходить каждый десятый сотрудник [Електронний ресурс]. – URL: <https://itc.ua/news/issledovanie-gfk-i-bitriks24-bolee-20-ukrainskih-kompaniy-uzhe-ispolzuyut-udalennyih-rabotnikov-a-k-2017-godu-v-ofis-perestanet-hodit-kazhdyiy-desyatyy-sotrudnik/> (09.10.2019).
3. HeadHunter [Електронний ресурс]. – URL: https://poltava.hh.ua/search/vacancy?st=searchVacancy&text=&salary=¤cy_code=UA

- H&experience=doesNotMatter&schedule=remote&order_by=relevance
&search_period=&items_on_page=100&no_magic=true (09.10.2019).
4. Work.ua [Електронний ресурс]. – URL:
<https://www.work.ua/ru/jobs/?advs=1&employment=76> (09.10.2019).
 5. Про внесення змін до Кодексу законів про працю України (щодо гнучких форм організації праці) [Електронний ресурс]. – URL:
<https://www.msp.gov.ua/projects/448/> (09.10.2019).

**ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ НАВЧАННЯ ЯК ОДИН З
ПРІОРИТЕТНИХ НАПРЯМКІВ СУЧАСНОЇ ПЕДАГОГІКИ З
УРАХУВАННЯМ ІНДИВИДУАЛЬНО-ТИПОЛОГІЧНИХ
ОСОБЛИВОСТЕЙ ОСОБИСТОСТІ**

**INDIVIDUALIZATION TRAINING AS ONE OF THE
PRIORITIES OF MODERN PEDAGOGY BASED
ON INDIVIDUAL AND TYPOLOGICAL
CHARACTERISTICS OF PERSONALITY**

О. В. Ткаченко, к. м. н. (УМСА);
В. М. Соколенко, к. б. н., доцент (УМСА);
Л. М. Медведь, ст. викладач (ПУЕТ)

У наш час широко використовується тестовий шлях оцінювання знань студентів. А слід приймати до уваги, що існує два шляхи мислення – суцесивний (послідовний) та симультантний. Перший – притаманний лівій півкулі, домінантний у правшів, дозволяє легко виділити головне і це, зокрема, допомагає правшам розв’язувати тести досить легко. Другий – це цілісне сприйняття матеріалу, можливість об’єднувати і легко доповідати матеріал з даної теми, який вивчається на різних предметах, неможливість виділити головне. Він притаманний правій півкулі головного мозку, яка, як відомо, домінує у лівш. Тому вони, як правило, не можуть знайти вірну одну чи декілька відповідей у тестах, їм важко розібратися у розмаїтті матеріалу (не вистачає часу, іноді навіть важко виділити у конспекті головне і другорядне різними кольорами). Вчені з різних країн пропонують спеціальні підручники для лівш, в який матеріал поданий коротко, стисло, але збагачений на схеми, малюнки, таблиці. З іншого боку, педагог може направити студента і запропонувати йому все ж таки знайти свій шлях виділення матеріалу у конспектах і широко використовувати його. Серед лівш особливо багато візуалів, тому лекції бажано робити кольорові, з більшим використанням мультимедійних та інших презентацій. Відомо, що у наш час є чітка тенденція до збільшення кількості лівш і амбидекстрів у людській популяції (вона досягає 10–15 % в Ірані, наприклад).

Типологічні аспекти неможливо розглядати окремо. Студентство взагалі – це окрема вікова група. Болонська система обміну студентами передбачає велику кількість іноземних студентів у ВУЗах України. Це – окремий контингент людей, їх менталітет розрізняється від нашого. Вони особливо дуже сильно відчують негативізм з боку викладача, коли їм не бажають допомогти у навчанні. Плюс нерідко досить невдале поєднування студентів в одній групі з країн, які мають погані політичні відносини, наявність, наприклад, однієї дівчини з ближнього зарубіжжя і решти студентів юнаків з арабських країн. Плюс великий мовний бар'єр, важкість у вирішенні побутових питань, коли нерідко немає до кого звернутися за порадою чи допомогою. У навчанні студентів-іноземців врахування індивідуально-типологічних особливостей має бути ще більшим, ніж при навчанні вітчизняних, які володіють кращою адаптацією, які знаходяться у своїй країні, не мають мовного бар'єру тощо. Студенти-іноземці частіше мають стратегію поведінки уникання, ніж копію, вони є більш релігійними, ніж вітчизняні, і володіють більш екстернальним локусом контролю. Внаслідок своєї екстернальності, коли він відчуває невдачу, погане ставлення викладача, студент-іноземець може перестати боротися, перестати відвідувати заняття з того чи іншого предмету, у більшій мірі, ніж вітчизняний студент, вважаючи це Господнею Волею і Долею. Також результати досліджень показали, що серед студентів-іноземців досить велика частка холериків, холериків з меланхолізмом і меланхоліків з холеризмом. Педагог має бути дуже уважним, попереджати виникнення конфліктів, поважати студентів, іноді навіть стати психологом і дуже великим радником. Продовжуючи тему провідної півкулі та домінантної кінцівки, зауважимо, що існують етнічно-культуральні моменти. Наприклад, студенти-мусульмани з арабських країн не мають права їсти лівою рукою, за рахунок цього вони є несправжніми лівшами, використовуючи недомінантну праву кінцівку. Студенту й писати комфортніше було б лівою, але у нього підсвідомо заборона, що створює дискомфорт, тому він не може розкрити свій навчально-науковий потенціал, не може розвинути й використати свою домінантну півкулю у великій мірі. Амбідекстри також нібито не знають, яку півкулю, яку руку використати у той чи інший момент. Ні в коєму випадку не можна критикувати студента лівшу, меланхоліка за типом темпераменту (особливо іноземця) у присутності інших студентів, потрібно використовувати більше метод похвали серед них.

Отже, врахування індивідуально-типологічних властивостей студента має бути обов'язковим у навчальному процесі, оскільки лише так можливо досягти розкриття навчально-наукового потенціалу студента, збереження його здоров'я, досягання його соціальної адаптації у вищому ступені, що, безумовно, є першочерговим завданням будь-якого навчального закладу.

Список використаних джерел

1. Дроздовская А. А. Биолокационное определение типов леворукости с помощью трёхдипольной модели биополя человека / Дроздовская А. А. // Материалы IV Международного Конгресса «Эниология XXI века»: 9–14 сентября 2002 г. – Одесса, 2002. – С. 98–102.
2. Кондрашихина О. А. Дифференциальная психология : учеб. пособие / О. А. Кондрашихина. – Киев : Центр учебной л-ры, 2009. – 232 с.
3. Столяренко О. Б. Психологія особистості : навч. посіб. / О. Б. Столяренко. – Київ : Центр учб. л-ри, 2012. – 280 с.
4. Ткалич М. Г. Гендерна психологія : навч. посіб. / М. Г. Ткалич. – Київ : Академвидав, 2011. – 248 с.
5. Заброцький М. М. Основи вікової психології / М. М. Заброцький. – Тернопіль : Навчальна книга-Богдан, 2009. – 112 с.
6. Савицька О. В. Етнопсихологія / О. В. Савицька, Л. М. Співак. – Київ : Каравела, 2011. – 264 с.
7. Вікова та педагогічна психологія : навч. посіб. /О. В. Скрипченко, Л. В. Долинська, З. В. Огороднійчук та ін. – Київ : Просвіта, 2001. – 416 с.

ПСИХОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ У СТУДЕНТІВ

PSYCHOLOGICAL BASES OF STUDENT'S ACADEMIC HONESTY FORMING

І. С. Тодорова, к. психол. н., доцент (ПУЕТ)

Проблема формування академічної доброчесності та культури наукової праці є відносно новим об'єктом психолого-педагогічного дослідження вітчизняної науки. В законі України «Про вищу освіту» визначено, що «академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень» [1]. Незважаючи на те, що від успішного утвердження принципів академічної доброчесності залежить якість науки і освіти, дієвість отриманих студентами компетентностей, в практиці української вищої школи їй досі приділяється недостатньо уваги.

Академічна недоброчесність, перш за все, зумовлена браком мотивації студентів щодо отримання якісної професійної підготовки, найчастіше вона спостерігається саме серед тих студентів, які внутрішньо не налаштовані на навчання та перебувають в університеті зовсім з інших – зовнішніх чинників. Так, як свідчать результати загальнонаціонального опитування, тільки 33 % опитаних студентів налаштовані

на отримання професійних знань; водночас, 41 % – не змогли чітко назвати мотиви свого навчання, а 26 % студентів в якості причини свого вступу до навчального закладу вказали на мотиви, які не відносилися безпосередньо до навчальної діяльності як такої (прагнення отримати диплом, стипендію тощо) [2].

За дослідженням В. В. Ромакіна, до причин, що призводять до списування, належать: перевантаженість студентів та викладачів; звички, що походять зі середньої школи, де терпимість до списування є досить традиційною; низький рівень мотивації до знань; порочні етичні норми, за якими, у моральному аспекті, списування поки що не розглядається як крадіжка; традиційні взаємовідносини «студент – викладач» які нагадують взаємовідносини «суддя – підсудний», відсутність дружніх стосунків, в яких основна задача викладача і студента є спільною – навчити, а не лише оцінити знання [2, с. 26–27].

До психологічних чинників академічної доброчесності студентів також можна віднести актуалізованість у студентів потреби у постійному самовдосконаленні, чіткість уявлень про вимоги до майбутньої професійної діяльності, наявні позитивні риси особистості, що сприяють доброчесному навчанню, сформованість навиків інтелектуальної праці та інші психологічні властивості.

На нашу думку, на академічну поведінку впливають також такі особистісні фактори, як самооцінка та рівень домагань. З метою перевірки даного припущення було проведено опитування студентів за методикою діагностики самооцінки і рівня домагань (Дембо-Рубінштейн в модифікації А. М. Парафіян) та за анкетною «Академічна доброчесність», яка складається з семи питань щодо найбільш розповсюджених у вітчизняній вищій освіті аспектів доброчесності. За результатами анкетування, визначено, що найбільш поблажливо студенти оцінюють списування при проведенні контрольних та екзаменаційних випробувань; водночас, вимагання викладачами хабарів – це явище, яке студенти більше за все засуджують.

Отримані результати дозволили розподілити досліджуваних за п'ятьма рівнями академічної доброчесності та визначити середні показники самооцінки і рівня домагань в кожній з виділених підгруп. Дослідженням встановлено, що, із зростанням рівня академічної доброчесності зростає й середній показник самооцінки та рівня домагань студентів. Особливо помітна різниця в балах самооцінки та рівня домагань студентів із низьким та високим рівнями академічної доброчесності.

Як показує світовий та вітчизняний досвід, розв'язати проблему академічної недоброчесності неможливо тільки адміністративними засобами. Для підвищення академічної доброчесності треба збагачувати зміст та напрями виховання студентів. Освітній процес має допомагати студентам розвивати комплекс психологічних особистісних характеристик, які сприяють більшій академічній доброчесності. Основним механізмом формування доброчесності має бути не страх

щодо покаранням за порушення норм академічної культури, а оволодіння студентами досвідом здійснення якісної, самостійної та творчої навчальної діяльності, яка за рахунок сформованих професійних компетентностей, навчальних досягнень допоможе їм утвердити адекватну самооцінку, реалістичний рівень домагань та віру в свої спроможності самостійно досягати успіхів у навчання без списування, плагіату, корупції або замовних робіт.

Список використаних джерел

1. Про вищу освіту [Електронний ресурс]: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – URL: <http://sfs.gov.ua/diyalnist/zakonodavstvo-pro-diyalnis/zakoni-ukraini/65715.html>.
2. Вища освіта в Україні: громадська думка студентів (2015). Загальнонаціональне опитування студентів мету на засадах академічної доброчесності / Фонд «Демократичні ініціативи». – URL: <http://dif.org.ua/article/vishcha-osvita-v-ukraini-gromadska-dumka-studentiv>.
3. Ромакін В. В. Академічна чесність у вищій освіті / Ромакін В. В. // Наукові праці Чорноморського державного університету імені Петра Могили. – 2002. Педагогіка. Вип. 7. Т. 20. – С. 23–28.

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИХОВНОЇ РОБОТИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

FEATURES OF ORGANIZATION OF EDUCATIONAL WORK IN HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS

С. О. Шара, к. пед. н., доцент (ПУЕТ);

В. В. Сарাপин, к. філол. н., доцент (ПУЕТ)

Нині суспільство і громадськість України все більше усвідомлює, що прогресивний розвиток держави і трансформація суспільних відносин неможливі без докорінних змін у свідомості і поведінці молоді. Досвід інших країн підтверджує думку, що величезна роль у цьому плані належить освіті, її змісту, а також ефективним методам організації виховної роботи зі студентами у закладах вищої освіти. Проблема виховання майбутніх фахівців із вищою освітою на сьогоднішній день набуває особливої актуальності. Метою суспільства стає духовне вдосконалення особистості, на що акцентовано увагу в державних нормативних документах та актах. Зокрема, Закон України «Про вищу освіту» передбачає створення таких умов навчання та виховання, які б забезпечували «можливість інтелектуального, морального, духовного, естетичного і фізичного розвитку особи, що сприяє формуванню знаючої, вмілої та вихованої особистості» [1, с. 75].

Проблема організації виховного процесу у закладах вищої освіти є однією з найактуальніших у педагогічній теорії та практиці й спонукає

освітян до пошуку нових шляхів якісного вдосконалення виховання студентської молоді.

Заклади вищої освіти за своїм статусом зобов'язані професійно готувати не тільки дипломованих спеціалістів, а й виховувати всебічно й гармонійно розвинених громадян, підготовлених до соціальної та професійної діяльності в сучасному суспільстві, громадян здатних примножувати його цінності. З огляду на це, акцент слід робити на формуванні у студентів насамперед духовно-моральних якостей як домінуючих для становлення майбутнього фахівця.

Застосовуючи у своїй роботі новітні технології виховання, викладачі, куратори можуть суттєво вплинути на формування в закладі вищої освіти комфортного гуманізованого середовища як ключового компонента особистісно-професійного розвитку майбутніх спеціалістів та сприяти актуалізації їх внутрішніх резервів для повноцінної творчої самореалізації в усіх сферах життєдіяльності.

У виховній роботі зі студентською молоддю варто використовувати різні форми: безпосередню навчальну, виробничу діяльність, участь у громадських справах, поводження у побуті. Дбаючи про створення оптимальних умов для виховної роботи, не варто виносити завдання виховання за рамки навчального процесу. Треба зважати на дієвість і впливовість великого спектру форм діяльності, які сприяють формуванню всебічно розвиненої особистості. Це навчальні заняття, практика, наукові гуртки, творчі студії, екскурсії, походи, різноманітні форми і види суспільно-корисної праці та ін. [3, с. 456]. Реалізувати завдання виховання особистості студента можливо лише за умови єдності трьох складових освіти: навчання, розвитку і виховання. Проте є деяка різниця в ролі навчання і виховання в становленні особистості фахівця: навчання діє на індивідуально-виконавчий зміст діяльності, формує знання, уміння і навички. Виховання ж формує ставлення, смисли діяльності. У діяльності викладача навчання і виховання нероздільні (Г. Костюк). Тому навчання, освіта – це основний, хоч і не єдиний шлях виховання.

Розв'язання завдань виховання можливо лише за умови комплексного підходу і залучення до цієї роботи всього професорсько-викладацького складу вищих навчальних закладів, адміністрації, органів студентського самоврядування та громадських об'єднань студентської молоді. На практиці організація виховної роботи здійснюється за допомогою ректорату, кафедри, куратора, викладача, студентського самоврядування і активності самого студента, що, в свою чергу, формує багатогранну, цілісну, всебічно розвинену особистість.

Адміністрація вишу вибудовує свою роботу на таких принципах, як: системність процесу виховання; безперервність і спадкоємність у вихованні; єдність історичного, національного та загальнолюдського у вихованні; розвиток національної свідомості, прищеплення любові до

свого народу, поваги до його культури, традицій, звичаїв, а також поваги до культури інших народів, оволодіння цінностями української та світової культури в усіх сферах життєдіяльності; гуманітаризація, гуманізація виховання; єдність навчання та виховання; співробітництво, партнерство, взаємодія між викладачем і студентом, що сприяє поглибленому процесу навчання, перетворенню студента в активного суб'єкта навчання та виховання; індивідуалізація виховного процесу – діалектичне поєднання індивідуальних і колективних форм.

Значне місце в системі формування всебічно розвиненої особистості студента мають посідати позааудиторні форми виховання: діяльність наукових гуртків, творчих студій, конференцій, дискусійних клубів, кураторських годин: зустрічей з письменниками, художниками, акторами та ін.

Таким чином, організація виховної роботи в ЗВО потребує постійного вдосконалення, пошуку і приведення в дію нових форм впливу на студентів, відпрацювання нових методик. Разом із тим, потрібно активізувати традиційні види діяльності, збереження досягнень минулого. Виховання повинно носити творчий характер, орієнтуючись на проблеми, пов'язані зі специфікою кожного. Надзвичайно важливе завдання адміністрації ЗВО і органів самоврядування полягає у створенні належних умов для розвитку та задоволення культурних потреб студентів, для їх самореалізації. Випускники університету мають бути не просто знаючими спеціалістами, а людьми творчими, духовно багатими із демократичним світобаченням.

Список використаних джерел

1. Про вищу освіту : Закон України // Освіта в Україні. Нормативна база. – Київ : КНТ, 2017. – С. 40–93.
2. Кошельник В. В. Організація виховної роботи зі студентами у вищому навчальному закладі / В. В. Кошельник. – Вінниця : Гуманізм та освіта, 2010. – С. 267–271.
3. Кузьмінський А. І. Педагогіка вищої школи : навч. посіб. / А. І. Кузьмінський. – Київ : Знання, 2015. – 485 с.
4. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації вищої школи. – Київ : Знання, 2005. – 55 с.

ВИНО ЯК ЗАСІБ ТВЕРЕЗОСТІ

WINE AS A MEAN OF SOBERITY

І. В. Усанов, к. філос. н., доцент (ПУЕТ)

Хліб і вино – два полюси життєвої повноти – насичують сили тілесного і духовного існування людини, супроводжують череду буднів і свят, співвідносять раціональне та підсвідоме, утверджують укоріне-

ність у земному і прагнення до трансцендентного. Але не хлібом єдиним, як то кажуть, живе людина. Якщо на столі залишається тільки хліб, то статус їжі зводиться до живлення, він стискається до засобу самозбереження; а коли з'являється вино, до столу приходять гості, то в цьому відкривається можливість віддавати, можливість вільного дару та ірраціональної єдності.

Коли у людському житті стерте відчуття вічності і свободи, а вихід за межі природної залежності дається важко, людина практикує звільнення тимчасове, яке отримує через винопиття.

Згідно з критською міфологією вино дано нам як *pharmakon* («ліки»), що ілюструє двояку природу напою, бо будь-які ліки – це і отрута водночас. Так і вино – ліки і отрута в одній пляшці. Воно амбівалентне, воно – джерело небезпеки, бо може нашкодити здоров'ю, але воно – і джерело радості у переживанні єдності спільноти і світу. Трагічна радість вина підстьобується акцентуванням його «небезпеки для здоров'я». Смакуючи вино на святі, людина нібито зображає, що жертвує своїм власним життям заради тих справжніх трансцендентних цінностей, які є «важливішими, ніж вижити». І Чарльз Буковскі мав підстави назвати пияцтво особливою формою самогубства, що дозволяє тобі наступного дня оживати і починати усе спочатку.

Людина живе сп'янілою від світу і має отверезитися через вино, що знімає бар'єри, пробуджує почуття, дає повноту бажаного, утверджує рішучість та відвагу. Світ, що гнітить своєю реалістичністю, може долатись тільки алогічною відповіддю, тобто парадоксальною свідомістю і ірраціональними вчинками. Венедикт Єрофєєв починає свою поему – піднесену апологію пияцтва з неможливості героя похмелитися та дістатися мети своєї подорожі. Алкоголь – ніби відмичка для справжнього світу і вихід із примарного симулякру дійсності, між якими Венічка і застряг – між Москвою і Петушками. Для різних станів свідомості нам пропонуються різні за рецептурами напої. Так, наприклад, шампанське – символ відваги, в тому числі перед лицем смерті, як для Чехова, який перед подорожжю у вічність спокійно випиває свій келих шампанського, за традицією піднесений йому колегою лікарем. Шампанське – це героїзм та елітарна завзятість.

Пияцтво – строго чоловічий ритуал. Мої співвітчизники прекрасно розуміють його сакральний момент. Шевченко належав до богомного «товариства мочиморд», де його наділили титулом гетьмана. Одна з рис «п'яного братства» – його втаємниченість від дружин і дівчат, опозиція до них. Адже жінки відволікають від внутрішньої концентрації і в той же час перешкоджають подорожам і бродячому досвіду спонтанності, бо прив'язують. Вони – перешкоди і для нерухомого споглядання, і для динамічного стрибка. Шаманну поезику Шевченка досліджує Іван Плющ і знаходить деталізовані етапи ініціації, Гр. Грабович,

О. Забужко аналізують його міфотворчі здобутки, у яких – плоди, винесені провидцем-кобзарем із світу розширеної реальності.

Споживання алкоголю визначається особистим ставленням до власної позиції у світі, соціальному і приватному житті, самореалізації. (До відома: чистий спирт отримали араби в 6–7 столітті і назвали його «алькоголь», що в перекладі «одурманюючий». Першу пляшку горілки виготовив араб Рагез у 860 році.) Тож доза отрути є дуже індивідуальною, її оптимальність визначається мірою звільнення від детермінізму і скутості обставинами власного і загального характеру. Чи потрібно зняти окремі нормативні скріпи, або послабити жорсткі умови, зробити більш гнучкими відносини – або ж при порушенні фармації вжиток перетворюється на сліпе поривання із незрозумілою, але задушливою реальністю і апатичну втрату значимих орієнтирів. Козаки «всі уміють добре обробляти землю, сіяти, жати, випікати хліб, готувати різні м'ясні страви, варити пиво, мед, горілку, робити брагу тощо», – говорить Боплан у «Описі України». Але, щоб вживати оковиту, треба мати хист і вміння: «якщо не тямиш пити горілку, пий саму воду». Пити хмільне не заборонено і не принизливо, а от бути п'яним – значить втрачати себе. Більшість п'є в безвихідно профанному режимі, а доблесним є збереження тверезого розуму, який може ставати особливо проникливим і гнучким у видозміненій свідомості та з можливостями мольфар-сновидити реальність.

Вино саме собою лише відкриває ворота всередину, але не обіцяє безпеки шляху і не гарантує досягнення мети. У традиційних цивілізаціях алкогольні ритуали проходили за строго визначеним сценарієм. Їм передувала підготовка у виді ініціації, в ході якої викладалися основи і закони алкогольної подорожі, давалися важливі настанови, вказувалися орієнтири і цілі, перераховувалися небезпеки. Крім сценарію, в ритуальному сп'янінні обов'язково був присутній «провідник» або «вчитель», який вів питаючого (або тих, хто п'є) лабіринтами внутрішнього світу, налаштовував на певний лад, підказував у потрібних місцях.

Якщо ми п'ємо, то робимо це для того, щоб бути більш тверезими у своєму погляді на світ, щоб звільнитися від буденного підкорення життєвим справам і марудній повсякденності, від зачаклованої підлеглості світу, його одномірної реальності та невідповідності тому, яким він мав би бути. Бо ми в глибині душі знаємо, що він не такий як треба і ми самі не такі як треба. Тож традиційно в народній моралі українців п'яному прощаються його крайнощі, йому нібито дають алібі та ставляться до його неприпустимих витівок поблажливо, бо він і є блаженний, на мить щасливий.

ОРГАНІЗАЦІЯ МУЗЕЙНО-ПЕДАГОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ ВИКЛАДАЧІВ ВИЩОЇ ШКОЛИ ДО ВИХОВНОЇ РОБОТИ

MUSEUM-PEDAGOGICAL ORGANIZATION ACTIVITIES IN THE TEACHERS TRAINING SYSTEM HIGHER SCHOOLS TO EDUCATIONAL WORK

Н. М. Пусепліна, к. п. н., доцент (ПНПУ)

Сучасна освітня концепція музею ґрунтується на аксіологічному підході, що дає змогу використання його потенціалу у системі підготовки майбутніх викладачів вищої школи, реалізує можливості як унікального освітньо-виховного центру передачі наукового, художнього, історичного досвіду поколінь, діалогу культур, створення необхідних умов для самореалізації особистості.

Як стверджують науковці, підготовка випускника вузу до організа-торсько-педагогічної і виховної діяльності передбачає: по-перше, готовність до формування та розвитку творчої особистості; по-друге, готовність до формування системи відносин в колективі; по-третє, готовність до організації виховуючої і розвиваючої діяльності. Формування кожного з цих складників забезпечується реалізацією світогляд-но-культурологічного, психолого-педагогічного та методичного аспек-тів і засвоєння відповідних педагогічних умінь та навичок.

Готовність до виховної діяльності А. Капська трактує як «позитив-не ставлення до виховної діяльності, інтерес до неї, стійкість мотиву педагогічної діяльності, спрямованість на виховну діяльність; знання і уявлення про її особливості, вимоги до особистості педагога; воло-діння знаннями, вміннями, процесами аналізу, синтезу, порівнянь, узагальнень; самооцінку своєї виховної діяльності, рівня підготовки до неї і адекватність вирішення професійних завдань».

За визначенням І. Дмитрик, виховна діяльність – це взаємозв'язок, система і послідовність дій педагога, вихователя, які спрямовані на досягнення поставленої мети шляхом розв'язання множини виховних завдань.

О. Дубасенюк вважає, що «виховна діяльність – це взаємодія педа-гога з вихованцями, що цілеспрямована на самостановлення, саморо-звиток, самовиховання молодшої людини та реалізується шляхом розв'язання множини виховних завдань і забезпечує формування особистіс-но, соціально значущих морально-етичних цінностей, норм та правил поведінки».

Аналіз освітньо-виховних можливостей музейно-педагогічної діяльності дозволяє стверджувати, що музеї та музейні комплекси різних профілів, у тому числі при вищих педагогічних закладах освіти, мають значний потенціал у реалізації завдань виховної роботи. Зокре-

ма, висока моральна самосвідомість, здатність сприймати міжкультурні відмінності, навички міжособистісної взаємодії, формування професійно-педагогічного мислення, забезпечення пріоритетності загальнолюдських цінностей реалізується у екскурсійній, виставковій, експозиційній роботі. У процесі музейно-педагогічної діяльності відбувається формування базових фахових знань, здатності до аналізу та синтезу, співпраці з фахівцями інших предметних галузей, до оптимальних рішень, навичок оперування інформацією, опанування методологією пізнавальної діяльності, усвідомлення необхідності включення студентів у різноманітні види діяльності відповідно до інтересів і здібностей, усвідомлення необхідності підпорядкування дидактичних завдань формуванню цілісної особистості, здобуття знань про специфіку, зміст, форми і методи індивідуальної роботи, знань в галузі національної історії, красзнавства, літератури, мистецтва, політики, моралі, етики, естетики, релігії, техніки та культури, формуються навички добирати педагогічно обґрунтовані форми, методи та прийоми індивідуальної, групової і колективної роботи.

Отже, музейно-педагогічна діяльність розкриває широкі можливості для використання психолого-педагогічних і методичних засобів виховного впливу в умовах музейного середовища.

Одним із визначальних напрямів виховання на сучасному етапі є формування у молоді національної культури. У зв'язку з цим, спираючись на культурологічний підхід, виділяємо такі структурні елементи у процесі реалізації освітньо-виховної функції музейно-педагогічного середовища:

- формування знань про сутність культури як соціально-історичного явища та національної культури як національно ціннісного феномену;

- розуміння національного і загальнолюдського компонентів культури та поваги до культур різних народів;

- знань про українські традиції як складову національної культури, про історичні, політико-правові, громадські, етичні та інші аспекти національної ідентифікації, співвідношення національних, соціальних, культурних і релігійних відмінностей між людьми;

- виховання національної гідності, усвідомлення відповідальності за націю та визнання рівноправності і поваги до інших;

- ціннісного ставлення до культури свого народу, гордості за неї; гуманістичного стилю мислення, здатності сприймати і реалізовувати діалог культур;

- розвиток асоціативної основи для цілісного сприйняття національних цінностей, уміння визначати характерні ознаки в межах окремих елементів і цілісної системи.

Взаємодія музеїв різних профілів й закладів освіти спонукає до пошуку нових напрямів та вдосконалення форм і методів виховної

роботи з аудиторією, підвищує соціально-культурну роль музею у суспільстві, перетворює його на осередок культурного дозвілля та творчості.

Таким чином, звернення до національно-культурних традицій, здійснення морально-естетичного, громадянського виховання, подолання національного нігілізму, девальвації національних і загальнолюдських цінностей, недопущення нівелювання і розчинення національного в уселюдських досягненнях, забезпечення культури міжетнічних відносин, національної самосвідомості, повернення втрачених, заборонених і несправедливо забутих імен діячів української науки і культури – це той освітньо-виховний потенціал музейно-педагогічного середовища, що зумовлює необхідність перетворення його на осередок підготовки викладача вишу.

СЕКЦІЯ 6. ФІЗИЧНА КУЛЬТУРА ТА СПОРТ В ЖИТТІ СТУДЕНТІВ

НОВІ ПІДХОДИ У ФІЗИЧНОМУ ВИХОВАННІ ЗІ СТУДЕНТАМИ З ПОСЛАБЛЕНИМ ЗДОРОВ'ЯМ В УМОВАХ ПЕРЕХОДУ ДО НОВИХ МЕТОДІВ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ

NEW APPROACHES TO PHYSICAL EDUCATION WITH STUDENTS WITH LOWER HEALTH IN CONDITIONS OF THE TRANSITION TO NEW METHODS IN THE EDUCATIONAL PROCESS

Н. О. Симоненко, ст. викладач (ПУЕТ);

І. А. Васецький, ст. викладач (ПУЕТ)

Процеси європейської інтеграції охоплюють все більше сфер життєдіяльності нашого суспільства. Не стало виключенням і освіта, особливо вища школа.

У ринкових відносинах, що склалися, коли можливості державної підтримки спорту істотно обмежені і спостерігається його комерціалізація і професіоналізація, вища школа вимушена буде, в світлі Болонського процесу, оптимізувати підготовку майбутніх фахівців, шукати нові шляхи впровадження фізичного виховання, сприяючи збереженню та зміцненню здоров'я, формуванню особистого потенціалу студентської молоді.

Сучасна система фізичного виховання студентської молоді вузів є пріоритетною у формуванні самої фізичної культури як виду загальної культури молодой людини, здорового способу життя і спортивного стилю життєдіяльності майбутніх фахівців.

Багато вчених і фахівців вважають, що зараз збільшені вимоги до фізичного виховання студентів диктують необхідність модернізації навчально-виховного процесу за допомогою використання нових шляхів і організаційно-методичних рішень, що забезпечують підвищення якості рухової діяльності студентів, під якою розуміють діяльність індивідуума, спрямовану на досягнення фізичних кондицій, необхідних і достатніх для досягнення і підтримки належного фізичного стану, фізичної підготовленості.

Одним з напрямків навчально-виховного процесу фізичного виховання є формування груп з урахуванням стану здоров'я студентів за результатами медичного огляду. Студенти з послабленим здоров'ям потребують індивідуального підходу до побудови тренувального режиму, складовою якого обов'язковим є самоконтроль за станом здоров'я.

Самоконтроль полягає в систематичному самостійному спостереженні за деякими показниками свого здоров'я та фізичного розвитку, та впровадження у режим дня комплексу вправ по захворюванню (виконувати вправи які полегшують фізичний стан) та профілактичні методи захворювань. Дані спостереження необхідно коротко занотовувати у щоденнику самоконтролю. У ньому робляться нотатки про зміни у фізичному розвитку організму. Щоденник може бути довільної форми. Його заповнюють регулярно, не рідше трьох разів на тиждень. Також у щоденнику відзначаються як об'єктивні, так і суб'єктивні показники.

До об'єктивних показників належать зріст, вага тіла, обхват грудної клітини, ємність легень, м'язова сила, частота серцевих скорочень і дихання, порушення травлення, а також дані про характер тренування і спортивних результатів.

До суб'єктивних показників відносяться: загальне самопочуття, поява втоми, зниження працездатності, якість сну і наявність або відсутність больових відчуттів.

У випадку відхилень показників від норми необхідно звернутися за консультацією до лікаря для перегляду режиму занять (тренувань) та загального обсягу фізичних навантажень.

Впровадження щоденників самоконтролю для студентів з послабленим здоров'ям дозволить викладачам фізичного виховання простежити за станом їх здоров'я та визначити функціональні можливості організму.

Впровадження самоконтролю надасть можливість оптимізувати режим занять з фізичного виховання для студентів з послабленим здоров'ям. Це призведе до зміни відношення студентів до занять, поліпшиться відвідуваність, дисципліна на заняттях, підвищиться емоційний стан, покращиться успішність з профільних предметів.

В цьому випадку особистість сприйматиме виховання в сфері фізичної культури як складову власного стилю життя.

ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ОДИН ІЗ ЧИННИКІВ ФОРМУВАННЯ ДУХОВНИХ ЦІННОСТЕЙ

A HEALTHY WAY OF LIVING ONE OF THE FACTORS OF THE FORMATION OF SPIRITUAL VALUES

Н. А. Новицька, *ст. викладач (ПУЕТ);*

Н. М. Ахтирська, *ст. викладач (ПУЕТ);*

В. А. Крафт, *ст. викладач (ПУЕТ)*

Одним із основних стратегічних завдань національної освіти є виховання молоді в дусі відповідального ставлення до власного здоров'я і здоров'я оточуючих, як до найвищої індивідуальної та суспільної цінності.

Неусвідомленим на сьогодні залишається відношення молодого покоління до здорового способу життя. Згідно із сучасними дослідженнями, серед загальної кількості студентства до моменту набуття вищої освіти, здоровими залишаються лише 6 %, близько 45–50 % випускників мають функціональні відхилення, а 40–60 % – хронічні захворювання. Третя ж частина випускників мають обмеження у виборі професії. До того ж характерними явищами в житті молодих людей стали недбале ставлення до власного здоров'я, і що найгірше, – досить швидке поширення серед молоді паління, вживання алкоголю, наркотичних та психотропних наркотичних речовин.

У наш час поняття про здоровий спосіб життя набуло специфічного сенсу, так як вважається, що це не лише пробіжки в ранці, обливання водою, зарядка і тому подібне, але й і організації режиму праці і відпочинку, режим і якість харчування, організація фізичної активності, особиста гігієна, відмова від шкідливих звичок, культура сексуальної поведінки.

Формування здорового способу життя одна із основних важливих задач, над якою працюють викладачі нашої кафедри, впроваджуючи в навчальний процес інноваційні методи покращення якості навчального процесу, та зміцнення здоров'я студентської молоді. тому що основним чинником створення гармонійно розвинутої особистості є фізична культура і спорт. На сучасному етапі розвитку суспільства зростають вимоги до фізичної підготовки людей, адже саме рівень здоров'я нерідко – головний чинник працездатності в процесі життєдіяльності людини. Заняття фізичною культурою та спортом мають велике значення у формуванні здорового способу життя, духовного та фізичного розвитку студентської молоді. Заняття фізичними вправами зміцнюють здоров'я, підвищують нервово-психічну активність до емоційних стресів, підтримують фізичну та розумову працездатність.

ПОЗНАЧЕННЯ (MARKING)

ПУЕТ – Полтавський університет економіки і торгівлі (Poltava University of Economics and Trade)

ХДУХТ – Харківський державний університет харчування та торгівлі (Kharkiv State University of Food Technology and Trade)

ДНУ ім. О. Гончара – Дніпровський національний університет ім. О. Гончара (Oles Honchar Dnipro national university)

ПДАА – Полтавська державна аграрна академія (Poltava State Agrarian Academy)

ОНАХТ – Одеська національна академія харчових технологій (Odessa National Academy of Food Technologies)

ДонНУЕТ – Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, м. Кривий Ріг (Donetsk National University of Economics and Trade named after Mikhail Tugan-Baranovsky, Krivoy Rog)

УМСА – Українська медична стоматологічна академія, м. Полтава (Ukrainian Medical Stomatological Academy, Poltava)

КНТЕУ – Київський національний торговельно-економічний університет (Kyiv National University of Trade and Economics)

Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро (Alfred Nobel University, Dnepr)

ІПР НААНУ – Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України, м. Київ (National Academy of Agricultural Sciences of Ukraine Institute of Food Resources, Kyiv)

ПНПУ – Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка (Poltava V. G. Korolenko National Pedagogical University)

ВШГТ – Вища Школа Готелярства та Гастрономії в Познані, Республіка Польща (Academy of Hospitality and Catering, Poznan, Republic of Poland)

ЗМІСТ

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ.....	3
---------------------------	---

СЕКЦІЯ 1. ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Хомич Г. П., Ткач Н. І., Левченко Ю. В., Педченко М. Г.</i> Дослідження впливу хеномелесу на якість м'яса в процесі маринування	8
<i>Капліна Т. В., Столярчук В. М., Дудник С. О., Люлява О.</i> Органолептичні властивості кексів з гарбузовим насінням та борошном гречаним.....	10
<i>Чоні І. В., Суткович Т. Ю., Гередчук А. М.</i> Дослідження впливу полісахаридів на структуру емульсій з різним хімічним складом	12
<i>Наконечна Ю. Г., Пасько Я. О.</i> Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення	14
<i>Наконечна Ю. Г., Стороженко О. О., Трехан А. Г.</i> Розроблення технології дієтичного паштету.....	16
<i>Наконечна Ю. Г., Циганко Р. А.</i> Розроблення технології морозива на натуральних стабілізаторах.....	18
<i>Олійник Л. Б.</i> Сучасні аспекти формування якості м'ясних продуктів	20
<i>Олійник Н. В., Бульдович Т. Г.</i> Доцільність уведення порошку із кореня кульбаби у вироби з кексового тіста.....	22
<i>Олійник Н. В., Гузевська І. І.</i> Використання пшеничних висівок у технології м'ясних січених виробів.....	24
<i>Рогова А. Л., Шидакова-Каменюка О. Г., Козін М. І.</i> Розроблення технології пісочних виробів підвищеної харчової цінності за рахунок насіння олійних культур	26
<i>Шелудько В. М., Ряшко Г. М., Сергійчук Я. Д.</i> Удосконалення технології фокаччі	28
<i>Ткач Н. І., Кожан К. О.</i> Вдосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням інулінвмісної сировини.....	29
<i>Тюрікова І. С., Черненко Ю. С., Турченков Д. Д.</i> Розроблення технології плодоовочевого десерту з горіховою добавкою	31

<i>Медведь Л. М.</i> Сучасні підходи до раціонального харчування.....	33
<i>Мацук Ю. А., Колпікова Є. О.</i> Оцінка впливу безглютенових видів борошна на якісні показники кексів	35
<i>Висоцька С. І., Хомич Г. П., Горобець О. М., Митько А. П.</i> Використання борошна м'язозерної пшениці в технології харчових продуктів	37
<i>Хомич Г. П., Горобець О. М., Левченко Ю. В., Добринь Ю. М.</i> Використання вторинної рослинної сировини в технології оздоблювальних напівфабрикатів	39
<i>Хомич Г. П., Горобець О. М., Сокол А. А., Іванов В. Ю.</i> Використання кавового шламу в технології борошняних виробів	41
<i>Бородай А. Б., Горобець О. М., Самброс Ю. В.</i> Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання агрусу	43
<i>Горайнова Ю. А., Слащева А. В., Світлична О. О.</i> Шовковиця як перспективна добавка до борошняних кондитерських виробів	45
<i>Саулін А. М., Гринченко О. О.</i> Перспективи використання квасолевого борошна в технології м'ясних напівфабрикатів	47
<i>Галлах А. А., Гринченко О. О.</i> Технологія овочевих мусів для on-line реалізації.....	48
<i>Федченко А. В., Гринченко О. О.</i> Технологія оздоблювальних напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного	49
<i>Назаренко І. А., Никифоров Р. П.</i> Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубличних виробів	50
<i>Положишнікова Л. О., Гнатюк М. А., Муковоз О. С.</i> Використання нетрадиційної рослинної сировини при виробництві хлібобулочних виробів	52
<i>Шелудько В. М.</i> Італійські борошняні вироби в Україні.....	54

СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

<i>Капліна Т. В., Капліна А. С., Ковінько О. П., Куц Л. І.</i> Класифікація організацій за характером взаємозв'язків із інновацією	56
<i>Кирніс Н. І.</i> Перспективи розвитку ресторанного кейтерингу в Україні	58
<i>Страшко Л. М., Гриценко Л. О.</i> Етнодизайн як засіб формування професійної компетентності і духовно-ціннісного виховання майбутніх фахівців ГРГ	60

<i>Володько О. В., Рогова Н. В.</i> Інноваційні системи опалення підприємств готельно-ресторанного господарства	62
<i>Рибаків С. С., Миронов Д. А.</i> Напрями підвищення ефективності реклами як засобу реалізації комунікаційної політики підприємствами готельного господарства України	64
<i>Карпенко В. Д., Карпенко О. В.</i> Шляхи підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства споживчої кооперації в ринкових умовах	67
<i>Соколова В. І., Крусір Г. В.</i> Дослідження ключових елементів життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу	69
<i>Михайлова Н. В.</i> Конкурентоспроможність підприємств готельного бізнесу	72

СЕКЦІЯ 3. ГЕОЕКОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

<i>Вітютин В. О.</i> Чинники розвитку професійних компетенцій управлінського персоналу в умовах глобалізації	75
<i>Студенець В. О.</i> Основні тенденції розвитку продуктивності праці в контексті забезпечення ефективності туристичних підприємств	76
<i>Логвин М. М., Логвин Д. М.</i> Лікувально-оздоровчий туризм в Україні: регіональні реалії	78
<i>Шуканов П. В., Логвин М. М., Карпенко Н. М.</i> Геоекономічні аспекти міжнародного розвитку туризму	81
<i>Гладкий О. В.</i> Сучасні тенденції розвитку міжнародного туризму в світі та в Україні	83
<i>Кожушко С. П., Захарова С. Г.</i> Destination quality management як філософія управління в організації туристичної діяльності	85
<i>Дробин І. В.</i> Роль кадрової складової у підвищенні ефективності діяльності підприємств туристичної сфери	86
<i>Степанова Л. В., Тужилкіна О. В.</i> Розвиток трудового потенціалу туристичної галузі: особливості та напрями удосконалення в умовах глобалізації	88
<i>Тараненко О. О., Животенко В. О.</i> Перспективи використання вартісно-орієнтовного управління на підприємствах сфери туризму	90

СЕКЦІЯ 4. ПРОГРЕСИВНІ ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г.</i> Теоретичне моделювання термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах	93
--	----

СЕКЦІЯ 5. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГУМАНІТАРНИХ НАУК У ДОСЛІДЖЕННЯХ ВИКЛАДАЧІВ І СТУДЕНТІВ

<i>Лебедик Л. В.</i> Актуальні ергономічні проблеми підготовки викладачів вищої школи в умовах магістратури	95
<i>Мовчан М. М.</i> Сучасна інтернет-комунікація і проблема страху	97
<i>Петренко І. М.</i> Формування ідентичності як чиннику розвитку студентської молоді	98
<i>Пивоварська К. С.</i> Особливості віддаленої (дистанційної) роботи в Україні	100
<i>Ткаченко О. В., Соколенко В. М., Медведь Л. М.</i> Індивідуалізація навчання як один з пріоритетних напрямків сучасної педагогіки з урахуванням індивідуально-типологічних особливостей особистості	103
<i>Тодорова І. С.</i> Психологічні засади формування академічної доброчесності у студентів	105
<i>Шара С. О., Сарипин В. В.</i> Особливості організації виховної роботи в закладах вищої освіти	107
<i>Усанов І. В.</i> Вино як засіб тверезості	109
<i>Пусепліна Н. М.</i> Організація музейно-педагогічної діяльності у системі підготовки викладачів вищої школи до виховної роботи	112

СЕКЦІЯ 6. ФІЗИЧНА КУЛЬТУРА ТА СПОРТ В ЖИТТІ СТУДЕНТІВ

<i>Симоненко Н. О., Васецький І. А.</i> Нові підходи у фізичному вихованні зі студентами з послабленим здоров'ям в умовах переходу до нових методів у навчальному процесі	115
<i>Новицька Н. А., Ахтирська Н. М., Крафт В. А.</i> Здоровий спосіб життя один із чинників формування духовних цінностей	116
ПОЗНАЧЕННЯ	118
ЗМІСТ	119
CONTENT	123

CONTENT

CONFERENCE PROGRAM	3
--------------------------	---

SECTION 1. INTEGRATING AND INNOVATIVE DIRECTIONS OF DEVELOPMENT OF FOOD TECHNOLOGIES AND RESTAURANT ECONOMY

<hr style="border: 1px solid black;"/>	
<i>Khomich G. P., Tkach N. I., Levchenko Y. V., Pedchenko M. G.</i> The research of the influence of the chaenomeles on the quality of meat in the pickling	8
<i>Kaplina T. V., Stolyarchuk V. M., Dudnik S. O., Luliava O.</i> Organoleptic properties of cakes made pumpkin seeds and flour buckwheat	10
<i>Choni I. V., Sutkovich T. Y., Geredchuk A. M.</i> Research influence of polysaccharides on the structure of emulsions with different chemical composition	12
<i>Nakonechna Y. G., Pasko J. A.</i> Development of technology of sauces-dressings for health purpose	14
<i>Nakonechna Y. G., Storozhenko O. O., Trehan A. G.</i> Development of diet patch technology	16
<i>Nakonechna Y. G., Tsiganko R. A.</i> Development of ice cream technology on natural stabilizers	18
<i>Oliylyk L. B.</i> Modern aspects formation quality of meat products	20
<i>Oliylyk N. V., Buldovich T. G.</i> The purpose of introducing powder from tuber root in products from cake dough	22
<i>Oliylyk N. V., Guzevskaya I. I.</i> The use of wheat bran in the technology of meat chopped products	24
<i>Rogova A. L., Shidakova-Kamenyuka O. G., Kozin M. I.</i> Technology development of high nutritional value cookies with sunflower seeds	26
<i>Sheludko V. M., Ryashko G. M., Sergeychuk Y. D.</i> Improvement of focaccia technology	28
<i>Tkach N. I., Kozhan K. O.</i> Improvement of the technology of hardware semi-fabrics with the use of inulin-containing raw materials	29
<i>Tyurikova I. S., Chernenko Y. S., Turchenkov D. D.</i> Development of technology of fruit and vegetable dessert with walnut supplements	31
<i>Medved L. M.</i> Current approaches to rational nutrition	33

Matsuk Y. A., Kolpikova Y. O. The estimation of the influence of gluten-free flour on quality indicators of cakes	35
Vysotska S. I., Khomich G. P., Gorobets O. M., Mitko A. P. The use of flour wheat in food technology	37
Khomich G. P., Gorobets O. M., Levchenko Y. V., Dobryn Y. M. The use of secondary vegetable raw materials in the technology of semi-finished products	39
Khomich G. P., Gorobets O. M., Sokol A. A., Ivanov V. Y. Use of coffee processing products in the technology of flour products	41
Boroday A. B., Horobets O. M., Sambros Y. V. Improvement of the technology of biscuit semi-fabricate for the use of gooseberry	43
Goryainova Y. A., Slascheva A. V., Svitlichna O. O. Mulberry as a prospective addition to flour confectionery	45
Saulin A. M., Grinchenko O. O. Prospects for the use of bean flour in the technology of semi-finished meat products	47
Gallakh A. A., Grinchenko O. O. Technology of vegetable mousses for on-line implementation	48
Fedchenko A. V., Grinchenko O. O. Technology of finishing semi-finished products based on cottage cheese	49
Nazarenko I. A., Nikiforov R. P. Justification of the composition of flour raw materials in the technology of public products	50
Polozhyshnykova L. O., Hnatyuk M. A., Mukovoz O. S. Use of non-traditional plant raw materials in the production of bakery products	52
Sheludko V. M. Italian flour products in Ukraine	54

SECTION 2. INNOVATIONS IN HOTELS AND RESTAURANTS

Kaplina T. V., Kaplina A. S., Kovinko O. P., Kushch L. I. Classification of enterprises by the nature interrelation with innovation	56
Kyrnis N. I. Prospects of development of restaurant catering in Ukraine	58
Strashko L. M., Grytsenko L. O. Ethnodesign as a means of the formation of the professional competence and moral and spiritual education of the future specialists of the hotel and restaurant sphere	60
Volodko O. V., Rogova N. V. Innovation systems of heating hotel and restaurant enterprises	62

<i>Rybakova S. S., Mironov D. A.</i> Directions of improvement of advertising efficiency as measures of implementation of communication policy by enterprises of the hotel business of Ukraine.....	64
<i>Karpenko V. D., Karpenko O. V.</i> Ways to increase competitiveness of restaurant economy establishments in market conditions.....	67
<i>Sokolova V. I., Krusir H. V.</i> Research of key elements of the life cycle of the hotel and restaurant complex	69
<i>Mihaylova N. V.</i> Competitiveness of hotel enterprises	72

SECTION 3. GEO-ECONOMIC FEATURES OF THE DEVELOPMENT OF TOURIST ACTIVITIES IN THE GLOBALIZATION CONDITIONS

<i>Vityunin V. A.</i> Factors of professional competencies development of management personnel in the conditions of globalization.....	75
<i>Studenets V. O.</i> Main trends of labor productivity development in the context of ensuring the efficiency of tourist enterprises	76
<i>Logvin M. M., Logvin D. M.</i> Medical tourism in Ukraine: regional realities.....	78
<i>Shukanov P. V., Logvyn M. M., Karpenko N. M.</i> Geo-economics aspects of international tourism development.....	81
<i>Gladkyi O. V.</i> Current trends of international tourism development in Ukraine and all over the world	83
<i>Kozhushko S. P., Zakharova S. G.</i> Destination quality management as a philosophy of management in the organization of tourist activities	85
<i>Drobish I. V.</i> The role of personnel component in improving the efficiency of the activities of the enterprises of the tourist sphere.....	86
<i>Stepanova L. V., Tuzhylkina O. V.</i> Development of the tourism industry's labor potential: features and directions of improvement in the context of globalization	88
<i>Taranenko A., Zhyvotenko V.</i> Prospects for the use of value-oriented management in tourism enterprises	90

SECTION 4. PROGRESSIVE PROCESSES AND EQUIPMENT OF FOOD PRODUCTS AND RESTAURANT MANAGEMENT

<i>Skrypnyk V. O., Fariseev A. G.</i> Theoretical modeling of heat treatment of meat with high content of bind fabric in vacuum thermal packages.....	93
---	----

SECTION 5. ACTUAL PROBLEMS OF THE HUMANITIES IN THE RESEARCH OF TEACHERS AND STUDENTS

<i>Lebedyk L. V.</i> Actual ergonomic problems of preparation of high school teachers in the master's conditions	95
<i>Movchan M. M.</i> Modern internet communication and the problem of fear	97
<i>Petrenko I. M.</i> Identity formation as a factor of student youth development	98
<i>Pyvovarska K. S.</i> Features of remote work in Ukraine	100
<i>Tkachenko O. V., Sokolenko V. M., Medved L. M.</i> Individualization training as one of the priorities of modern pedagogy based on individual and typological characteristics of personality	103
<i>Todorova I. S.</i> Psychological bases of student's academic honesty forming	105
<i>Shara S. O., Sarapyn V. V.</i> Features of organization of educational work in higher education institutions	107
<i>Usanov I. V.</i> Wine as a mean of sobriety	109
<i>Puseplina N. M.</i> Museum-pedagogical organization activities in the teachers training system higher schools to educational work	112

SECTION 6. PHYSICAL CULTURE AND SPORTS IN THE LIFE OF STUDENTS

<i>Symonenko N. O., Vasetskyy I. A.</i> New approaches to physical education with students with lower health in conditions of the transition to new methods in the educational process	115
<i>Novytska N. A., Akhtyrskaya N. M., Kraft V. A.</i> A healthy way of living one of the factors of the formation of spiritual values	116
MARKING	118
3MICT	119
CONTENT	123

Наукове видання

Колектив авторів

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.)

Головний редактор *М. П. Гречук*
Комп'ютерна верстка *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 7,3.
Тираж 100 пр. Зам. № 090/1766.

Видавець і виготовлювач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
к. 115, вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014; ☎(0532) 50-24-81

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників і
розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.